Digitaliseret af | Digitised by

DET KGL.
BIBLIOTEK
Royal Danish Library

Forfatter(e) | Author(s):	Wecker, Anna.; for nogle Aar siden paa Tydsk sammendragen aff Frue Anna Weckerin ... ; oc nu den gemene Mand til beste paa Danske...
Titel | Title:	En artig oc meget nyttelig Kogebog, udi hvilcken korteligen er befattet, hvorledis adskillige Slags konsterige Rætter, ... beredis...
Udgivet år og sted | Publication time and place:	Kiøbenhaffn : prentet ... aff Peter Hake, paa Jørgen Holstis Bogf. Bekostning, oc findis hos hannem tilkiøbs, 1648
Fysiske størrelse | Physical extent:	[7] s., s. 130-342, [9] s.

DK

Materialet er fri af ophavsret. Du kan kopiere, ændre, distribuere eller fremføre værket, også til kommercielle formål, uden at bede om tilladelse. Husk altid at kreditere ophavsmanden.

UK

The work is free of copyright. You can copy, change, distribute or present the work, even for commercial purposes, without asking for permission. Always remember to credit the author.

PUBLIC DOMAIN

En artig oc meget nyttelig
Kogebog/

Vdi hvilcken korteligen er befattet/ hvorledis adskillige slags konsterige Retter/ vare sig aff tamme eller vilde Diur/ tamme eller vilde Fugle/ ferske eller tørre Fiske; sampt adskillige slags Backelse/ Tærter/ Marcipaner/ Postejer/ oc saadant meere beredis skal.

Jligemaade/ om adskillige Suppe oc Moos for sunde oc siuge Folck/ udi adskillige Tilfald/ saa vel som oc for fructsommelige Qvinder/ Barselqvinder/ gamle oc bedagede Personer/ oc for spæde Børn/ konsterigen oc tienligen udi en hast uden stor Omkostning at berede oc tilrede.

For nogle Aar siden paa Tydsk sammendragen Aff

Frue Anna Weckerin.

Den vitberømte Medici D. Johan Jacob Wecker/ Physici oc Stads Medici til Colmar/ hans efterlatte Encke.

Oc nu den gemene Mand til beste paa Danske udsat aff

Povel Jversson Kolding.

Prentet i Kiøbenhafn/ aff Peter Hake/ 1648.
Paa Jørgen Holstis Bogf: Bekostning/ oc findis hos hannem tilkiøbs.

BIBLIOTHECA REGIA HAFNIENSIS

Til den fromme Læsere.

HEr vaar vel / gunstige Læsere / meget at skriffve om Kogens egentlig Nytte oc Brug / men Tiden oc Leyligheden vil det icke nu bevilge / dog maa den fromme Læser med et Ord vide / at vi udi denne voris liden Kogebog acter Kogen udi tvende Maader: Den første er den daglig Brug udi det allmindelig Leffnet / til voris Liffs Ophold oc Sundhed at holde ved lige; Den anden er den Maade oc Brug som mand hos siuge oc svage Mennisker bør at acte: Begge disse Maader haffver den fromme Læser for sig udi denne liden Bog antegnet / giøris derfor icke fornøden meget der om at handle; thi naar det søgis oc igiennemlæsis / findis det nocksom udi Styckerne antegnet / som en hver lettelig kand dømme.

Hvor høyt Hedningene haffve actet denne Konst vil vi (som Gud være loffvet / i Guds Ord ere opliuste) intet omtale / efterdi den H. Skrift lærer os nocksom deñe Konstis Ypperlighed: Exempel haffve vi udi Patriarcherne / hvilcke haffve hafft stor Lyst aff deris forstandige hußraadige Hustruer udi deris Kogen; thi om Sara Abrahams Hustru (hvilcken Apostelen S. Peder kalder alle fromme oc gudfryctige Qvindespersoners Moder. 1. Pet. 3.) læser vi Gen. 18 / at der de tre Mænd eller Engle besøgte hende oc hendis Hußbonde Abraham / oc tilsagde dennem Liffs Fruct udi deris høye Alderdom / nemlig en Søn / Isaac: Da haffver Sara icke alleniste sat Smør oc Melck for dennem / men slactede derforuden en Kalff oc kogede den; ja eltede med en hast Kager oc ba-

gede dennem saa at Englene aade der aff: J lige maade læser vi om Rebecca / Jsaacs Hustru / at hun saa mesterligen viste at koge Kidene / til sin Hußbonde Jsaac / at den smagte hannem saa vel / saa hand icke andet viste end det vaar en anden synderlig Ræt aff Vilibrad / som hand aff Esau haffde begieret; med hvilcken Spyse den gamle Mand icke alleniste vederqvegede sin høybedagede trætte Siel førend hand døde; men Rebecca end oc ved denne Koge-Konstis Middel forhverffvede sin Søn Jacob Velsignelsen/hvor om er at læse/Gen. 27. End ocsaa læser vi om Jacobs begge Hustruer / Lea oc Rachel; at de haffde megen Lyst at søge effter Dudaim, hvilcke de deris Mand til Villie / saa mesterligen viste at koge/at de end oc der med kiøbte deris Mand aff hin anden/ som vi læser Gen. 30. Hvad vil jeg sige om Propheten Elisæo? viste hand icke mesterligen at forvende den Suppe / som Propheternis Børn haffde koget aff Coloqvinten som de ubekiendt haffde samlet/ saa at Forgifften som vaar udi Gryden icke kunde der effter Skade dennem/men bleff dennem meere til Sundhed oc Karskhed: At jeg icke skal giøre det forlangt da seer vi nu klarligen her af at denne Konst bør met all rette høyt at acteis/ oc ingenlunde foracteis: oc i Synderlighed naar denne Konstis Glantz/hos erlige Dannegvinder/udi deris eget Stegerse fremskinner/ da/ siger jeg/ staar det icke nocksom til at berømme; thi deris Roes bør at være meget større / end andre deris / hvilcke udi Herrers oc Førsters Stegerser/ eller oc paa andre Stæder/for Konsten at lære aff Barndom op udi mange Aar slæber oc tiener.

Oc effterdi det er en hver vel vitterligt hvor megen hielp forfarne Doctores oc Medici bekommer af Køckenet

net naar de nogen Patient curerer, saa at de med største Flid underviser andre hvorledis spisen til den siuge skal beredis / at den kand være Patienten tienlig / saa at den Svage tillige med Apotecket kand oc aff Køckenet bliffve hiulpen; Hvilcket oc mange vijtberømbte Doctores, nemlig Matthiolus, Camerarius, Tabernæmuntanus oc andre med deris drabelige Skriffter oc Krydde-bøger om adskillige slags Spise / Salat / Suppe / Saad / Moos / Backelse oc andet / aff Urter oc Ellers udi adskillige slags Siugdomme oc Bræck at bruge noch som testerer, saa de icke haffver villet skammet sig ved den gemeene mand et stycke aff deris Profession oc Konst skriffteligen at meddeele oc obenbare.

Aarsagen hvorfor vi denne Bog aff Tydsken paa vort Danske Sprog haffver udsat / er: At efftersom udi den Tydske Fortale formeldis / at Bogens første Autor nemlig Frue ANNA WECKERIN / tilkiende giffver / at hendis S. Hosbond / D. Johann Jacob Wecker haffver hafft stor Lyst til Fattige siuge Folck meere af Køckenet end af Apotecket at curere, haffver hun ocsaa som en fijn Dyderig Huusfrue lagt vind paa / sig aff yderste formue effter sin Mand at føye / oc icke alleeniste effter hans Anledning oc Undervijsning / self koget oc tilred mange herlige Rætter for sig oc sin Hosbonde den stund hand leffvede; Men end ocsaa henskicket adskillige Rætter til de Siuge / aff hvilcke hendis Hosbonde stor Virckning hos Patienterne haffver erfaret; Ja hun haffver end oc flittig studeret paa denne Konst / saa at hendis mand haffver hafft / stor Lyst der aff / oc gierne tilsted hende tillige med sig de Siuge at besøge: Hvor udaff denne fromme Qvinde af dis større Lyst tilskyndet

er foraarsaget saadanne Stycker udi en Bog at tilsammenskriffve en hver til bæste: Men effterson GUd fra hende haffver kaldet hendis Hosbonde/ hafver hun ladet sligt Arbeyd ligge / ey tenckendis det ydermeere at ville continuère oc fuldfærdige ; Førend hun omsier aff mange fornemme Folck ombedet oc i Sønderlighed aff sin Daatters Mand D. Nicolao Taurello Professore Medico til Altorff/ tilskyndet / deris Begiering hafver efftcrkommet / oc saa denne Bog til hver Mands nytte oc gaffn udi Trycken ladet forfærdige : Da / siger jeg/ effter som samme Bog os nu omsier er faarekommen hafver vi oc icke actet den umag oc Omkostning at skulle vorde forgeffvis / der som den paa vort Danske Sprog bleff transferêrit oc udsat / effterdi her saa vel som andensteds findis vel de som til Saadant skal haffve Lyst/ haffver vi os derfor beflittet / at vi paa det korteste nogle aff de fornemmeste Stycker der aff kunde sammendrage; Thi skulle den gandske Bog som hun haffver skreffvet/ udsettis / da vilde det tage gandske megen tid bort / oc saa findis der mange Stycker udi den Tydske / hvis Materie at koge af/ eller at koge med/ mand icke lætteligen her kunde bekomme / oc siuntis os derfor unødvendigt / Tiden oc Papjret der med at spilde.

Her hos maa den gundstig Læser oc icke tencke at nogen snoor ræt skal være bonden til at holde hvis maader vi her haffver foreskreffven ; at hand det effter sin egen Villie jo maa forandre / enten hand vil tage meere eller mindre aff det eller det / thi et hvert forstandigt Menniske føyer sig vel udi de Siugis Spisning / effter Medicorum deris Raad oc Lærdom / oc ellers selff ret-

ter

ter sig effter en andens Complexion/Alder/Tjd/Sted oc Sedvane/ oc maa so vide sig noget at regulère effter et unge oc lystigt Legeme / saa vel som ocsaa effter et høybedaget oc udlefſvet.

Jcke heller er denne Bog aff os udsat i den Meening/at vi nogen enten Mandkock eller nogen fijn Dannequinde vilde reformère oc mestre; men alleniste dennem til placeer oc Volgefal / som til sligt Lyst haffver; beder derfor gierne at den fromme Læser dette vort velmeente Arbeyde i den beste mening vilde optage/bruge oc forsøge enhver her af saa meget hañem lyster/oc lade os saa være undskyldt; Gud giffve det kunde skee en hver til Gaffn oc Beste. Oc vil vi her med haffve den gunstige Læser tillige met os HErren den høyeste befalet.

Skreffvet udi Kiøbenhaffn den 1 Julij, 1648.

Her

Her vil jeg nu fremsætte / hvad Dyder god Brendevjn fører med sig/naar det brugis til Maadelighed/oc icke til Offverflødighed.

1.

Jet oc Verck/hvor den er/i Ryggen/Beenene/rc. offverstrøgen for en sact Ild / med sterck Brendevjn/ stiller Pjnen.

2. Hvo hees er / hand bestryge sig om Halsen med Brendevjn/ oc dricke der aff fastendis tre Morgen.

3. Hvo som hver Morgen dricker der aff en liden Skeefuld/besynderlig gamle Folck/da bliffver hand neppelig Siug. Thi det fortærer den slimactige Vædske/ som foraarsager Siugdommen.

4. Om et Menniske mister Maalet mod Døden/da giff hannem Brendevjn i Munden/ strax kommer hand til at tale.

5. Vil mand indgiffve Brendevjn i et dødt Menniske/ da forraadener Legeme icke snart / enten offven eller under Jorden: Ey heller lucter.

6. Hvo som hafver Steen i Blæren/hand dricke om Morgenen lidet / da bryder det Steenen / at den gaar i tu/ oc fra hannem.

7. Hvo jdelig om Morgenen dricker lidet Brendevjn / da døer hvis Orme der ere om Hiertet / Lungen eller Leffveren.

8. Hvo jdelig ont hafver i Hofvedet / hannem tien oc samme Drick vel / at hand end oc toer Hoffvedet der med.

Hvo

9. Hvo Hoste hafver/hand dricke Brendevijn met anden Vijn/ saa hielper det.

10. Hvo icke vel kand høre / hand lade en Draabe i Øret/saa kommer hand sig til at høre.

11 Hvo Vattersot hafver/dricke sig Brendevijn/ stryge Buggen der med mod en heed Ild.

12. Hvo Orm hafver i Øret / lad en Taar der i / saa døer hand.

13. Hvo sin Hud/Hoffvet oc Ansict toer med Brendevijn/da er det altid skiønt/styrcker Sindet oc Hiernen.

Cap. II.

Om Brendevijn.

Tag Berme eller Gierd / giff den i Panden/dog icke forfuld. Giør dig en Træ / noget længre end som Panden er høy / oc giør det bred paa enden / hvor med du kand røre / naar det varmis / indtil det siuder. Giør en god Lucild aff tørre Træ under / oc rør saa lenge der i med Træet/indtil du fornemmer at det siuder op / oc vil løbe ofver. Tag saa sligen Ilden fra / oc leg for Munden eller Oenloget / oc sluck den ud / saa at det gifver icke saa stor en Lue fra sig. Sæt saa Hatten eller Hielmen paa / saa at Røret paa Hatten gaar lige i Røret paa den Tønde / det kaalde Vand er udi. Klinet saa tet til med Dey / eller veltilgiort Leer / som er dyppet i Bermen: Sæt saa dit receptaculum eller Glaß / Flaske/Krucke/ꝛc. for/ det kand løbe udi. Lad saa løbe indtil den gode Spiritualiske Materie er udløben/ i Krucken eller Flasken/ hvilcket du kandst mercke her aff: Giff

lidet i Ilden / sluckis det / oc gifver ingen blaa Lue fra sig / saa duer det intet meere. Tag saa Panden aff / slae i en Tønde / til Svin Bermen / oc giff saa paa ny udi igien / anden Berme eller Gierd. Giør alt som tilforn / saa mange Pander som du vilt. Men hvad du haffver bekommet der aff / det deck svarlig tet til / at det icke evaporerer, bryder igiennem med sin subtile Luct / oc saa forsvinder i Lufften.

Naar du nu haffver brendt eller destilleret saa mange Pander som du vilt / tag saa denne colligeret phlegma, (det er / det som du haffver faaet for din Umag) oc lad i Panden paa ny igien / saa den kand være halff (dog Panden maa tilforn være vel reen skuret oc toen inden til / saa vel som oc Hatten i begge Rørene / baade de som gaar fra Hielmen / oc de igiennem Vandtønden / toes vel inden i med en Klud / bunden paa en lang Kiep / oc siden skyllis effter.) Skær Ingefer i smaa stycket. Item Calmus / du maat vel oc tage Canelbarck / Peber oc andre urter / om du vilt / saa meget som et lempeligt Saltsircken / kast det i Panden med / sæt Hatten eller Hielmen paa / oc forlutere eller klin den ret tet til / oc holt altid kalt Vand i Tønden / giør saa en liden oc sacte Ild under / sæt et receptaculum eller Flaske for / oc destilleer saa / indtil det beste er aff samme phlegmate eller slagde Vædske uddraget / hvilcket du kand forfare / lige som tilforn / om du slaer lidet i Ilden / oc det luer.

Her maa mand nu synderligen giffve act paa tvende Stycker. 1. At mand ret veed at regiere Ilden / saa den ey bliffver forsterck eller forsvag. Bliffver den forsterck / det kandst du mercke om Røret eller Piben for dig ryger. Er oc Ilden forsvag / saa drypper det intet. Mand bru-

ger vel tørre Træ / naar mand først brender Bermen: Men naar lutris eller klaris skal/da brugis Kul.

2. Var flittig/ at der kommer icke Lius for til Piben/ thi Vjnen drager Luen til sig/ slaer Hatten aff/ at de som nær da ere hos/ maa tage sig vaare. Jeg veed de / som saa her aff ere skamferede/ at de motte sætte Liffvet til.

Om du vilt haffve en god Drick til dit eget Liff / saa tag en Peel eller halff Potte for aff. Thi det som sidst løber/er icke uden Forgifft/oc Masven gandske skadeligt.

Cap. III.

Om Edicke.

Naar Oel eller Pæremust bliffver meget gammel/ eller oc ligger paa varme Steder / forandres det gierne til Edicke. Sommesteds brygger mand Edicke/ saa at Edicke giøris i tvende maade: Enten aff sig selff/ formedelst Konst.

Den bryggis i saa maade: Mand tager søt Oel/ oc siuder det/ lader det siden bliffve kalt / kaster saa Surdey oc steegte Erter der noget ere forbrende/ der udi/ da faar mand snart god Edicke.

Item/ Biug oc Erter steegte paa en Pande / til de bliffve sorte/ oc lagde i Vijn/ saa haffver mand Edicke inden to Dage.

Somme legge oc der i Birckespaane/ som ved Ilden ere tørde.

Vilt du snart haffve en god Edicke / saa kast Salt / Pebber oc Surdey sammenblandet/ i Vijn eller Oel/ oc rør det vel om, Eller oc Gløt steen/Tegelsteen/Staa/ꝛc.

Oc kast der i. Item/ Reddicker / u-mode Blommer/ Sloen / etc.

Cap. IV.

Om Kogen.

HVad Kogen anlanger / vil jeg først sætte her nogle Stycker / som hos os i vore Lande brugelige ere.

At Køckersken eller Kocken skal være reenferdig / oc holde sine Potter / Gryder / Kedle / Pander / oc andet Rædskab / altid reenlig / giøris her intet behoff at omtale / hver veed vel saadant selff: Thi om nogen Mad redis oc kogis udi en skiden Gryde eller Potte / om det vaar icke end andet end en Søbekaal / da faar den strax en skiden oc ond smag der aff. Eller om mand seer en skiden Kockedreng eller Pige / tæncker hvorledis den omgaar med Maden / rører der udi / falder vel skarn aff Ermer i Gryden hand rører i / etc. Da faar mand gierne en Leede oc Keedsommelighed til hans Mad. Derfor bør alting her at være reenligt / giffve Skarnet / Haar oc deßlige paa et Fad / oc beholde det selff: Men den reene Mad paa et andet / at frembære for got Folck.

Saltmad / røget Flesk / Kiød / Tunge / Faarekrop / Gaasekrop at koge / veed vel hver / der om vil vi intet skriffve.

V. Græßkar at koge.

SKær det i Stycker / oc skred den grøne Barck aff / tag oc ud det bløde der inden i er / med Kierner oc alt / oc kast bort / eller forvar Kiernene / om de ere mode / til

til at sætte / det andet bløde duer intet / skær siden de styc-
cker udi smaa Terninger. Tilforn maat du haffve sæt
paa Ilden et reent glasseret Potte met Melck / oc naar det
siuder / saa kast disse Terninger der i / oc lad vel siude:
Naar det nu er søden smuck mør / saa gnid det smaat i Pot-
ten met en Træskee / oc sæt det paa Ilden igien. Naar
det nu noget nær er siudet / saa lad noget reffvet Hvede-
brød der i / oc lad saa en Opsød tilhobe / giff siden Smør /
Pebber oc Saphran der i / saa hafver du en kostelig Ræt.

VI. Kirsebær Svedsker.

TAg Kirsebær oc leg i et Sold / saa at de ey røre hin-
anden / sæt Soldet i en varm Oen / at de vel tør-
ris / saa ere de gode Svedsker.

Dem kand du bruge i saa maade: Tag Vijn oc
Vand / lige meget aff hver / Siud Kirsebærene der udi /
oc sla noget Sucker udi / Steeg siden Brød i Smør / oc
lad dette Saad offver.

VII. Kirsebær Moosz.

TAg en heel Haab Kirsebær / oc uden Vand siud
dem noget udi en Kedel / Heng saa en Blorgarns
Pose op under Lofftet / oc lad dem i. Kryst saa ud all
Osen / oc siud den udi fire Timer / dog saa / at du altid rø-
rer det / saa bliffver det smuck tyckt: Giff saa der udi no-
get Sucker eller Honning / oc Nellicke Pudder.

VIII. Kaal at koge.

Der

DEr om megit at skrifve/ giøris icke behof/ det veed hver Bondeqvinde/ Oc offte skal mand hos en Bonde smage en bedre søbekaal/ end undertiden udi et Herre Køcken. Dog kogis en Søbekaal i saa maade: Sæt Vand oc Hafregryn paa Ilden/ med en rød Løg eller to smaa hacket/ lad det siude indtil det bliffver smuck jeffnt/ hack Kaalen vel smaa/ jo smære den hackis/ jo bedre den bliffver. Naar Saadet er jeffn/ saa giff Kaalen i/ oc lad siude den til den er blød/ gif saa Smør i: Men vilt du haffve den med Ister/ saa gnid Istren smaa tilforn/ oc lad det siude med Haffregryn.

IX. Sild at koge.

SAltet Sild legges i blød en Nat/ siden siudes/ reglet eller vreglet.

II. Naar den er blødt/ hengis den i tørre/ fyldis med Løg/ prickes med en Kniffsod/ oc siden steeges paa en Rist.

III. Sæt Biuggryn eller Haffregryn i blød en Nat/ udi Melck blend den med Pebber oc Corender/ eller smaa Rusiner/ at det eltes sammen som en Grød. Skær Silden langs at Ryggen/ oc fyld det med samme Grød/ oc forbind den med Traad/ siud den siden/ oc giff den op med Smør/ hafver en besynderlig Smag.

X. Adskillige slags Steeg aff Vild at indsalte.

TAg Vild braden som den er specket/ dryppet oc vel steegt/ lad den bliffve kold. Dernest tag saa megen

gen Edicke / som samme Vildbrad vel kand betæcke / saa oc Honning som er klaret / skummet / oc vel reengiordt / lad saa meget aff samme Honning i Edicken / Som du vilt haffve den skal være sød. J lige maade kom der i halffstøtte Pebber / heele Nellicker / oc Muskateblommer sønderknugede imellem Hænderne / lad det vel tilsammen siude en halff Time: Der effter sie samme decoction igiennem en Haardug eller reent Klæde. Tag noget aff samme Vrter med Timian / Meyran / halffstøtte Pebber / oc strø paa Bunden / i det Kaar som Vildbraden skal i leggis: Oc leg saa et Law af Steegen / siden Vrterne igien / oc saa et andet Law / der som du haffver noget igien / Oc lad siden den decoction der offver / forvar det vel / oc med et reent Klæde tecke det til.

Naar du nu vilt bruge Steegen / saa tag den icke op med bare Hænder / Men med en Forck eller Gaffel / at den som der igien bliffver icke skimles oc fordærffvis.

Naar du nu vilt sætte Steegen paa Bordet saa slae af samme saad der paa / saa megit som behoff giøris.

XI. At indsalte Negenøyen / Helleflønder / Aal / oc anden fersk Fisk.

TAg den ferske Fisk / naar den vel er reenset / skær den i smaa Stycker / en Finger lang / drøß den med Salt / søl den lidet i Hvedemeel / lad det brun steeges i Smør / eller Bomolie / oc bliffve kaald. Tag Oledicke / oc lod saa en Opsød / oc lad i lige maade bliffve kaald. Tag siden Timian / Meyran / halffstøtte Peb-

te Pebber / oc Muskatteblommer / strø dem paa Bonden / hvor du vilt giemme Fisken. Leg siden et Law Fisk / oc siden saa fremdelis. Lad siden den kaalde Edicke offver / oc leg et Log med ringe Tyngsel der paa. Der i maa icke røres med Hænder / Men med en Skee / paa det Edicken ey skimles

XII. Lamme Hoffveder at beholde Vinteren offver.

Siud Lamme Hoffvederne / oc siden reense dem / oc gnid dem vel med Lønborg Salt / leg dem ordentlig i et Kar / at Kiøddet siden vender ned paa hin anden / oc strø Lønborg Salt tynt der offver / saa at saltet paa en Nats tid kand drickis der i. Sla siden aff Baisalten Lage / at et Eg kand flyde der i Siud samme Lage / oc giff der offver / leg der paa en Bond med ringe Tyngsel / som kand holde dem ned.

Saaledis kand mand forvare Fødder / Callune / Feedtarme / Leffver / oc Hiertet aff Lam / oc andet fersk aff Øxne.

Naar du vilt bruge det / saa leg det en Nat oc Dag i fersk Vand / oc forny nogle gange Vandet / steeg det siden.

XIII. Røget Kiød med en Hast at bekomme.

TAg Kiødet saa vaarmt som det er slactet: Jo varmere / jo snarere tager det Saltet til sig / gnid det vel med Salt / lad det der i ligge 24. Timer / der effter

effter heng det i en skarp Røg aff Bøgevæd / thi Egen giffver fra sig en beesk smag.

XIV. Lage at siude / som kand brugis til Kiød oc Fisk / Aaret igiennem.

TAg alle slags Lage / hvad heller den haffver værit paa Fisk eller Kiød / J hvor gammel eller harsk den er: Findis der udi nogit Salt wsmeltet / da sla det vel med reent Vand / saa det bliffver sterck / oc kand bære et Eg: Der effter siud samme Lage tilsammen / at den nogle gange bekommer en god Opsød / oc bliffver vel sø-den. J midler Tijd skal den første wreenhed der aff skummes: Hvilcken skum skal optagis i en Kurff / oc et reent Klæde der offver / at den reene Lage kand lecke igiennem. Siden bint et reent Linet eller Uldet Klæde offver en Tønde oc sie Lagen igiennem / lad dem staa der udi / oc brug den effter Haanden som dig best siunis. Mod Paasken skal alt det Kiød / som effter Michaelis vaar slactet / udskylles i den samme Lage det ligger udi / oc reen giøris (dog at samme Lage siudis ocsaa / som før berøret er) siden leggis udi en reen Tønde / oc Lagen som i saa Maade er søden / skal der offver giffves / Hvilcken Lage gandske Sommeren igiennem bevarer Kiødet fra Harskhed.

Kunde nogen foraarsagis i Ormemaanet eller om Sommeren / at slacte noget Fæ / oc vilde forvare Kiødet / da lad samme Kiød vel gnide med Baysalt / oc lad det ligge i 24. Timer oc siden sla samme Lage der offver /

saa at Kiødet der under kand betæckis/saa bliffver det i al-
le maade wskad.

Belangendis Lammekiød / fersk Fisk / eller anden
saadan veeg Spiisse/som mand acter strax at lade forbru-
ge / giøris ey behoff med Baysalt at gnide / men alleeni-
ste at legge i fornæffnde Lage.

XV. Grøne Erter at siude/ at de ey bliffve vandske.

TAg en Gryde eller Kedel fuld aff Vand / paa to
Fingers bred nær / sæt den til Ilden / tag siden
grøne Erter/leg dem i en Leerpotte / bind et reent Lin-
klæde der offver. Hvel saa samme Potte Erterne ere udi/
ofver Gryden eller Kedlen med vandet/ saa at Erterne
komme at ligge paa fornæffnde Linklæde/ at Vandet
kand gaa offver Potten / dog at Erterne icke røre Van-
det / giør siden sterck Ild der under/ saa bliffve Erterne
aff iemmen der opstiger/møre/ oc icke vandiske/ men Na-
turlig ere end ellers.

XVI. Vildt aff Fule oc Diur om Sommeren at forvare.

TAg samme Vildt / (om du det behøfver i Orme-
maaneden) lad det vel rent giøris/ oc speck det /
ligervijs som det strax bør at steegis / leg det udi et reent
Kar / smelt der til saa megit Smør / som samme Vildt/
udi Karet kand betecke: Dog Smøret skrres / oc Sal-
tet fratagis / hvilcket dereffter skal giffvis offver samme
Vild-

Vildbrad/ oc forvares udi en Kielder/ saa kand det bliffve wskadt en tijd lang.

XVII. Gaase Vildbrad at forvare.

TAg Gaase Vildbrad/ som med Vrter vel er affsøden/ dog icke forbløt/ slaa det tilsammen i en Leerpotte/ giff der offver fersk Lammetelg / saa kand den wskadt forvaris vinterenigiennem/ oc lengre. Dog act/ saa snart nogit aff tagis / skal den strax effter Haanden brugis/ Thi den ellers skimles. Hvorfor mand pleyer udi en hver Potte ickun en Ræt eller to at forvare / paa det mand diß offter kand haffve at bruge. J lige maade skal handlis med Lummer.

XVIII. Leffverpølse at giøre.

SJud Leffveren/ samt Dalbagen aff Svinen / Riff samme Lefver paa et Riffvejern smaa/ oc seld den igiennem et Blick Dørslag / eller lidet Sold / saa der udi ey blifver Klumper: Det feede skal tagis af Dalbagen/ oc udi smaa firekandte Terninger skæres : Det offverbleffne Kiød aff Dalbagen skal megit smaa hackis : Der effter forbemelte Leffver/ det Feede/ oc Kiødet med Salt oc Vrter/ sampt Saad af fornæfnde Lefver oc Dalbag / saa meget som fornøden er vel tilhobe formenget oc omrørt : Siden giør Pølse der aff.

En anden Maade.

TAg det feede som er sødet/ af Dalbagerne oc Lefveren/

 med

med noget aff Saadet/ der udi stød eller bløds Biuggryn paa en Nattis Tijd/ dernæst tag af forne. reffven Leffver/ med Salt oc Vrter / saa megit fornøden giøris / Det altsammen tilhobe menget / der af giør i lige maade Pølser.

XIX. Ryllet Kallune at siude indsyltet at henlegge.

FOrst for alting skal mand skolde oc reengiøre Vommen af Oxen / oc siden skære den udi store Stycker/ saa at det feede kand deelis/ lige megit til hvert stycke. Hvor noget findis maurt / der skal et stycke af Feedtarmen fleckes / oc legges inden der paa: Der ofver skal strøes Lønborg salt tyndt/ med støtte Nellicker / Ingefer Pudder/ Caneel/ Pebber/ oc støtte tørre timian/ siden tilhobe ryllet / oc paa alle Sider indfoldet/ saa den yderste Side foldes tilsammen oc sydet siden til hobe med sterck Traa / Dernæst Saadet som en Kallun siudes/ Der efter lagt paa et Bord / der ofven paa en Fiel med tyngsel/ paa en Nattis Tid / saa Saften der af kand udtryckis. Siden skal der til en fierding reen giøris / oc paa Bunden først lagdt tørre Timian/ Dernæst er Law af samme ryllet Kallun/ siden et Law Timian / dernest Kallun/ etc. Der paa skal slaes Oledicke/ tilberidt met Lage/ saa at til sex Potter Edicke tagis en Potte Lage som søden er/ Der paa skal leggis tyngsel/ som kand nedholde Kallunet under den beblandede Edicke. Vdi ligemaade kand mand indsalte Hofvitkiød / muler / Oxefødder/ oc andet saadant / som kand forvaris Aaret igiennem.

XX. Brad-

XX. Bradvurst at giøre.

Tag Kiødet af et Bøste / skær det udi stycker / læß Seenerne reent der af. Dernest tag den tredie deel got mørt Oxekiød / oc hack vel smaat: Der efter hack de to Parter Svinekiød med Oxekiødet / saa det blifver tilsammen vel formengt / elt det vel tilhaabe med Salt / groffstøtte Pebber / halffstøtte Muskateblommer / Meyran / Timian / oc Dansk Kommen: Udi de største slette Svintarme skulle Pølserne giøris: Naar de nu ere fyldte / da skulle de stickis ned udi et reent Vand / som henger ofver Ilden oc sider / oc strax igien optagis / oc henges paa en Nats Tijd ved en varm Kackeloen at tørris / oc siden at hengis paa Røghuset / udi kaald Røg / saa blifve de spæge / oc kunde ædis raa.

XXI. At spege Lax.

Udaff ferske Lax skal Ryggen udskæris / leg samme Lax udi et Tru / oc bestryg den paa begge Sider med Blod / paa de steder Ryggen er affskaaren / der effter drøß Salt offver oc under Laxen / lod hannem ligge der udi to eller tre Nætter / effter som den er tyck oc stor til: Siden skal hand hengis paa et Kammer / hvor Vejret kand blæse ind paa begge Sider / oc Solen undertijden kand indskinne. Naar Laxen nogen Tijdlang saa haffver hengt / oc mand formercker / det feede at falde til den Ende der nedvender / da skal mand vende op ned paa den. Thi hastig Røg er Laxen strax icke god.

XXII. Kraft-

XXII. Krafft-Høns at siude.

SKold et Høns reent / skær det siden udi Stycker/ toe Blodet der aff / halffsiud det udi reent Vand/ skum det reent/der effter tag det op igien/stød Kiødet med Been/ Leffver/oc alt det paa Hønset er / leg det igien udi Potten/i det første Saad/lad det vel siude under tet Log/ derneſt skal Kiødet med Saadet perſes igiennem et reent Klæde. Kom der udi Muskateblommer / halffstøt Saphran/eller andet/hvor til den Siuge haffver Lyst/oc got fersk Smør.

Til et stort gammelt Høns tagis to Potter Vand: Somme tage halff Vjn / oc halff Vand effter Leilgheden oc som Siugdommen er til. Til en liden Kylling tagis en Pot Vand. En Mands Person skal giffvis en Høne/ oc en Qvindis Person en Hane.

XXIII. En god Mos til Steeg snart at haffve.

TAg reffvet Brød oc siud op i Edicke/ at det bliffver jeffnt/ giff der udi Sucker oc Pebber.

24. En god Suppe.

REffvet Hvedebrød/ et par Eg oc Meel/ sødet i Vand eller i Melck/giff Sucker der paa.

25. Smør at forvare Aaret igiennem / at det icke bliffver harskt / eller ilde smagende / men beholder sin Farffve oc Smag.

SJud fersk Lage / oc skum den / som før er sagt / slaa Lagen kold offven paa Smøret: Oc stick med et smal Spid i Smøret / paa det Lagen kand inddrickis.

26. Røde Beder at indsylte.

FØrst skal leggis i en Brendevjnspande 2 Tegelsteene paa Kanten / der paa lagt nogle stycker Træ / oc siden giffvis Vand paa / dog saa at det icke naaer Træerne: Offven paa samme Træer skulle Bederne leggis / oc siden Hielmen paasæt. Leg der under en god Ild / saa Bederne aff Jemmen kunde kogis / dog icke forbløde. Naar de saa ere sødne / reengiorde oc kolde / skulde de skiæris udi tønde Skiffver / der til Peberrod udi smaa Stycker / (som hacket Speck) oc skal aff farnefnde skaarne Beder først et Lau udi en ny glasseret Potte nedleggis: Der paa skal strøes aff samme Peberrod / Dansk Kommel / smaa støtte Peber / oc ringe Salt: Siden leggis hvert andet Lau Beder / oc hvert andet forneffnde Vrter strøes der offver. Siden giffvis offver god Øledicke / eller helften Øledicke oc helfften Vjnedicke / saa meget Beden kand betæcke. Siden leggis et Log offver med et reent Tyngsel / oc offverbindis med et reent Klæde / oc hensættis paa et beqvemme Sted. Nogle faa Dage der effter kunde de brugis: Dog rør icke der i med bare Fingre.

27. En god Suppe.

Reffvet Hvedebrød/et par Eg oc Meel/sødet i Vand eller i Melck/giff Sucker der paa.

28. Lutendranck at berede.

Disse efterskreffne Species skulle stødis groffve oc formengis.

Rec.	Cardemomme	- -	5 Lod.
	Ingefer	- -	3 Qvintin.
	Canel	- -	4 Lod.
	Muskater	- .	3 Qvintin.
	Paradjskorn	- -	1. Lod.

Naar mand vil giøre to Støbicken eller 8 Potter Vjn til Lutendranck / da skal først sættis en Messing Pande paa Jlden / med to Pund Sucker/ oc aff fornefnde Vjn 2 Potter der paa slaget. Lad samme Vjn med Suckeret bekomme en Opsød. Naar Vjnen oc Suckeret nu siuder/ doq giff 8 Lod fornefnde støtte Species der udi/strax tagendis det fra Jlden/igiennem en Lutendrancks Pose slaget/ der paa giff de andre 6 Potter Vjn kolde/ oc lad en gang 3 eller 4 lecke igiennem samme Pose/ indtil den bliffver klar saa er hand beridt. Giffver du en Skeefuld sød Melck/eller det hvide aff et Eg der udi/saa bliffver den strax klar.

Vilt du giore det noget ringere.

R. Aff

R. Aff forbemelte støtte oc sammenmengde Vrter 5 Lod. Sucker halff andet Pund/der med handlis lige saa som skreffvet staar.

Anderledis/ oc ringere.

Canelbarck	- -	5 Lod.
Cardemomme	- -	2. Lod.
Sucker	- -	1 Pund.

28. Hvid Miød at giøre/ den mand strax vil bruge.

TAg en Maade hvid Honning / 8 Maader fersk Kildevand/ lad dette siude sammen 4 Timer / oc skum det vel. Du maat icke giøre den formeget tyck. Lad den siden staa at kølnis / der effter leck den igiennem en Lutendrancks Pose/med Vrter/ Canel/ Cardemomme/ Cubeben / Galliga / Paradjskorn / Ingefer / lang Peber oc Neglicker.

Hvid Miød at giøre/som kand bliffve varig.

TIl en Tønde Miød skal tagis fem Lißpund hvid Honning/ (det som tagis fra Bjerne / dog Bjerne uslactede/ som mand pleyer at giøre udi Skaane) lad Bryggekiedelen fuld aff Lou / oc for hver Tønde Miød du vilt haffve / da lad en Giøben Pors med Frø / Løff oc Stilcker tilhobe/oc en Giøben Humle indsyet i en Pose / oc lad siude indtil den siuncker. Loven skal vel lææge eller

siude hen ved 5 Timer. Tag siden aff Loven / oc slaa udi et Olkar / leg Honningen der udi / oc lad den vel bløedis ud / oc kryst den op med Hænderne / oc leg hver Haandfuld aff Voxet i en Kurff: Hvilcket du kandst giøre en gang eller tre / indtil alt det søde er frataget fra Voxet / oc bliffver i Loven / at det nu er en god sød Vrt. Sie siden denne Vrt igiennem en Haarsie / at Voxet oc Grumserne komme reen fra. Leg et Eg eller to udi denne lunckit Vrt / siunis der offver Vandet aff Egget saa stort som en to Skilling er / saa er den sød oc feed nock. Oß siden samme Vrt i Bryggekedelen igien / oc lad den siude en Time. Naar den nu bliffver luncken / saa lad den i Tønden / oc giff en Skeefuld Gierd udi hver Tønde. Naar det er giort / saa fyld den / oc tet den til / lad den ligge et Aar / oc fortap den siden paa andre Tønder.

En anden maade / aff Gualthere Reyff.

TJl en Maade god udvald klaret Honning / skulle tagis 8 Maader fersk Kildevand / lad dette udi en stor Kedel / oc sacteligen med hin anden siude / paa saadan Jld / at der ey kommer Røg til / skum det flijteligen oc altid / saa lenge du seer noget at giffve sig op her udi. Dette giør saa lenge / indtil Vandet begynder at bliffver smuck klart oc reent. Jo lengre du vilt beholde samme Miød / jo lengre skalt du siude den. Naar den nu bliffver kold / saa maat du lade den i en Tønde / dog saa / at Tønden er tre Fingersbret tom oc ledig / saa det kand haffve Rum at giøris.

Vilt

Vilt du haffve det paa Lucten oc Smagen listig oc krafftig / saa heng disse efterskreffne Vrter / vel støtte oc indsyde i en Pose/der udi. Tag til en Tønde Miød.

Peber	- -	6 Lod.
Ingefer	- -	8 Lod.
Paradiskorn	- -	2 Lod.
Neglicker	- -	2 Lod.
Galliga	- -	3 Lod.
Canelbarck.	- -	10 Lod.

Vilt du haffve det ringere paa Vrter / saa tag til en Tønde:

Canelbarck	- -	4 Lod.
Ingefer	- -	2 Lod.
Galliga	- -	1 Lod.
Neglicker	- -	1 Lod.
Paradiskorn	- -	1 Lod.

Naar det nu er vel giort (somme steege et Krigs Eble oc søle udi Gierd / oc kaste det i Tønden) saa lad det ligge vel spundet oc tilteppet udi 3 Maaneder / før mand dricker det.

Sommesteds i Lifland/hafve de den Skick/at mand nedgrafver Tønden tet til Spundet i Jorden / oc hyller vel Jord offver den / oc lader den saa ligge nogen Tid lang. Denne Miød bekommer saadan Krafft oc Styrcke/at den langt offvergaar Vinen/ naar mand vil giøre

Miøden skal drickis i steden for Vinen/udi all Hiernens Kranckhed/ som er Svindsot/ Fallendesot / Popelsie. Item/om nogen er tilgenegen til Krampe/Heede/ Podangel / eller Lendernes Singe. Item / hun rensser

ser Brystet / tien vel til alle Hoste / oc alle kolde Siuger.

Om Mioden kaster sig / hvorledis den da kand restitueris oc forferskis.

Tag udaff Tønden en stor Gryde fuld / oc sæt den paa Jlden / lad der udi klaret Honning / oc lad vel siude tilsammen. Lad det saa heed som det er / paa Tønden igien / at det kand giøris / saa bliffver den jo saa god som før.

29. Honning at klare.

Med Honning som skal til Lægedom / eller at indsylte noget med / skal udi saa maade medhandlis.

Tag den beste Honning du bekomme kand / sæt det til Jlden i en Kedel eller glasieret Potte / lad der udi helften saa meget Vand / som der er Honning / lad dette vel siude med hver andre / paa en sacte Kulild / skum det stedse / indtil Vandet er indsøden / oc det er klart. Sie det siden igiennem en Haardug.

30. Paasteeg aff unge Høns / Agger Høns / Duer eller andre saadanne Fule.

Halffsteeg det først / skær det siden i stycker / giør saa en haard Dephuul / oc bestryg inden imet Fet eller beenmarg / strø saa der udi Meyran / Timian eller andre saa-

saadanne støtte Vrter/ Leg den halffsteegte Mad der udi/ oc giff Pebber/ Nellicker/ Muskater/ Ingefer / Canelbarck der offver. Vilt du/ saa kand du oc vel gifve smaaskaarne Mandel der udi/ at du legger hver andet Law Vrter/ oc hver andet Law aff Maden/ giør saa et Tecke der offver aff Dey/ oc tet vel offven til/ dog at midt paa Tecket giøris et Hul/ sæt det saa i Onen / som dog ey er forheed / oc lad det saa smuck langsom bagis. Naar det nu en stund er halffbaget/ saa tag det ud/ oc giff Rosenvand der paa/ oc set siden ind igien at det aldelis Bagis. Naar du vilt bære det frem/ saa skær Tecket smuck ofven aff.

31. En Vandsuppe at Koge.

LAd reent Vand siude met grøn Persilie eller Røderne/ smaa støtte / oc sied igiennem Haardug/ lad der Smør i. Oc naar du tager det aff Ilden / saa sla nogle Eg/ oc lad dem i det siudendis Vand/ at de oc bliffve kogede/ dog icke fortynd eller fortyckt. Naar du giffver det op/ saa lad nogle Skiffver ristet Brød under.

32. Fersk Lammekiød.

LAd det kogis/ sie saa Saadet igiennem en Haardug/ sla saa kald Vand paa Kiødet i fornæffnde Saad / lad det kogis tilsammen med grøne Vrter smaa hackede. Men aff fornæfnde Saad skalt du tage nogit/ oc sla paa Luctucke eller Eyrer / Lad der i Smør/ oc lad det saa sacte kogis for sig selff. Oc naar du gifver Kiødet op/ saa sla det der paa med ristet Brød.

33. Høns

33. Høns med Saad.

SIud en Haandfuld Rjs / lad saa Vandet aff / oc giør dennem reene / oc naar Hønsene ere paa det neste sødne / saa lad Grynene der i / at det kand siude til- sammen / lad der i Smør. Oc om du vilt / da kand du oc lade der i stegt Brød / smaalig som en Finger skaaren. Lige saa kand oc fersk Lammekiød kogis.

34. Meelvelling.

LAd Smør i en Pande / tver det med Meel / som Melcken er megen til / lad saa dette i den siudende Melck. Vilt du lade Anjs siude med Melcken / saa bliff- ver den deß bedre oc sundere for Brystet / naar du giffver den op / saa strø Sucker offver / om du vilt.

35. Pølse aff Lammeleffver med Hinden omsvøbt.

RIff Leffveren smaa / lad der til reffvet Brød / Eg oc den ferske Talg / ælt det sammen / oc svøb Hinden der om / lad det stegis i Smør. Naar det anrettis / kand oc Hoffvedet leggis der paa.

36. Eg at koge.

LAd Vandet siude op / slaa et stort Hul paa Egge- skalen / at du kand lade det heele Eg der aff / oc leg dem

dem i det siudende heede Vand/ det ene effter det andet/ dog saa/ at de icke røre hver andre/ oc lad dem siude igien/ dog at de icke bliffver forhaarde. Lad der paa en Egge-suppe.

En anden maade.

LAd Smør i et Fad/ sæt det paa et Fyrfad/ slaa Eggene der udi/ dog icke paa hver andre/ lad dennem saa kogis i Fadet.

37. Lang hvid Kaal kand brugis enten særdelis/ eller til fersk Groffenbrad/ Svine Kiød/ Gaase Kiød/ etc.

HAffver mand Groffenbrad Saad / da er det best. Men ellers naar Kaalen er først affsøden i Vand/ skal mand slaa det aff / oc tage Groffenbrads Saad/ eller om mand icke haffver det/ lade noget bliffve aff Vandet igien paa Kaalen/ oc slaa der udi Smør. Er Kaalen syltet / da kand mand slaa der udi Edicke / oc Dansk Kommen.

38. Melck.

LAd den siude / slaa der i Rosenvand oc Sucker / skær Brød smaat/ oc lad saa Melcken der paa.

39. Eble med Eg.

SKær Eblene i Skiffver / lad dennem bagis udi Smør/ slaa saa Eggene der paa.

40. Eblegrød.

SKær Eblene smaa / lad dennem siude med lidet Vand / lad der saa Sucker paa.

41. Geddepølse.

TAg noget aff Fisken / Milten / Blodet / hack det sammen med Peber / Corender / Løg Timian / stop i Maffven / oc lad siude med Fisken.

42. Spidfisk.

LAd dem ligge en Nat i Vand / oc koldstøbt Lud. Men haffver du den hastig behoff / saa siud den op i Vand / blandet med nogen mild Lud / oc lad den siden bliffve opvarmt i fersk Vand.

43. Klotzer eller Pølser uden Skind.

HAck Morbrad smaa / lad der udi Eg med Salt / Peber / Ingefer / Safran / om du vilt / elt dette / oc giør dennem trinde. Leg dennem saa i reent siudendis Vand / at de der udi vel siude / oc giff dem op med samme Saad.

44. Fersk Gedde at koge.

TAg en fersk Gedde / tag Skiellene aff den / oc hug den i Stycker / toe den reen ud / oc salt den vel i et Fad /

Fad/leg den paa en Ryst/at den bliffver smuck brun stegt. Tag saa smaa Rusiner (Corender kallede) stød dem i en Morter/ tag Peberkage eller Simle/ oc riff smaat/ giør dette vel til med Eg oc Vinedicke/ oc tryck det igiennem et reent Linklæde/ giff saa der udi Neglicker/ Caneel/ Ingefer/ Muskateblommer/ Peber/ oc lidet Safran/ giff det saa en liflig Smag/ med Sucker eller Edicke/ sød eller suur/ hvorledis du det haffve vilt/ giff dette Saad udi en Potte/ oc leg samme steegte Gedde der udi/ sæt det paa Ilden at det faar en Opsød/ oc smag det diß midlertjd det siuder/ offte/ om det er til maade/ giff det op. Saledis kand du oc koge anden fersk Fisk.

45. En Gedde paa Vngerske at koge.

VIlt du tilberede en kostelige Ræt aff Gedde/ paa Vngerske/ saa skrab Skiellene vel aff/ hug den i Stycker/ oc toe den reen ud/ drøß den med Salt i et Fad/ oc lad den staa lidet. Tag rød Løg/ skæl dem: Tag Eble oc skær i smucke Skiffver/ leg Gedden i en Pande/ med god sterck Vjn/ sæt den paa Ilden/ at den faar en Opsød. Naar den nu er vel søden/ saa giør den til med Vrter/ Caneel/ Muskater/ Muskateblommer oc Safran: Giør den vel guul/ oc smag om den er til maade. Er det forsuurt/ saa giør den sødere med Sucker.

46. Karper udi Nellicken Saad.

TAg god Øledicke eller Vjnedicke/ skær Gielen aff Karpen/ oc tag Blodet i samme Edicke/ skal Skel-

lene vel reen aff/hug den i Stycker/oc vaske den reen ud/ salt den i et Fad / eller drøß den vel med Salt i Fadet/oc lad den saa ligge i Saltet et Qvarter / giff den saa udi en Kedel eller Pande / oc giff denne Edicke med Blodet der offver/siet igiennem en Sie eller Dørslag/oc tag til hielp tyndt Øl/eller god Vjn/ lige som du vilt haffve Saadet got til/strø der udi refven Peberkage/Sæt det paa Ilden/ oc lad det vel siude/ oc giør det til med Vrter/Ingefer oc Peber/giff det saa en liflig Smag sød eller suur/ rette det an/oc beströ Fadet med støtte Neglicker.

Vilt du haffve det end bedre/ saa skær Eble udi smaa avlange Stycker / oc strø Corender der offver / giff dette tilsammen i en Potte / giør dette guult med Safran / oc lad det faa en Opsød med lidet Vjn / giør det søt med Honning eller Sucker / oc strø dette smuck offver Karpen paa Fadet.

47. En anden maade.

VIlt du berede en god ret af store Fisk/ saa riff Ryggen fra Gedden/ Karpen/ Brasenen/ eller anden stor Fisk / hug den i stycker / salt den/ oc leg den paa en Rist/ oc giør den smuck brun. Giør et saad der offver/som før bleff sagdt/ Cap. 45. Om Gedden. Giør saa aff Eble oc Corender/ et saad oc slaa der offver. I saa maade maa mand oc giøre Pølse/ oc tilberede Leffveren aff Gedder.

48. Hackede Fisk at koge.

TAg skiellene aff Gedder/ Karper/rc. Oc udlæs alle Beene/ smaa oc store/ oc hacke den siden smaa / skær

skær der iblant Persilie Røder/oc den grønne Urt/sampt ressvet Hvedebrød/bland dette vel med hin anden/oc strø Urter oc Salt til maade der iblant / Peber / Ingefer/ Saphran oc Salt/ sæt det udi en Pande med Vand paa Ilden/ oc lad det siude op. Giør saa Klotzer aff den hackede Fisk/saa store som Høns-Eg/oc kast dem i Vandet/ oc lad vel siude. Naar de nu ere sødne/ saa tag dem op/ oc skær hver i to Stycker/oc giør et grønt Saad med Persilie der ofver/ saa som tilforn bleff sagt/ Cap. 45. Vilt du icke hoffve det grønt/ saa giør det gult.

49. Pølse at giøre aff hackede Fisk.

VIlt du aff denne Fisk giøre Pølse / saa tag Nellicker/Muskateblommer/smaa Rusiner/Saphran/ oc forblandet med hin anden/ giør der aff Pølser/ hver en Finger lang/ oc leg udi siudende Vand / oc lad vel siude. Naar de ere vel sødne/ saa tag dem op / oc giør der offver et brunt saad. Tag tyndt Oel / Edicke oc Pebberkage/ lad dette vel siude / oc kast Urter der i til maade. Vilt du haffve det ræt got/ saa tag god Vijn/ oc smaa Rusiner (Corender kallede.)

50. Paasteeg aff Fisk/ paa Valske at giøre.

TAg Gedde/ Karpe/ etc. Skrab skiellene vel aff / oc læs ud alle Beene / oc hacke den smaa / giff der iblant adskillige Specerl eller Kryder / giff oc Bomolie der iblant/ temperere det vel met hver andre. Tag smaa

spidde/ som mand pleyer at stege smaa Ule paa / oc stick igiennem denne formengde hackede Mad / oc steg smuck langsom/ dog icke fornær den hede Ild naar det er stegt / saa tag Spiddene ud / oc skær det i smaa stycker / hvert lang som to Ledemod. Giør nu en haard Dey aff Rugmeel oc Vand/ oc tilbered den i saadan Form / som en Potte eller Pande / leg paa Bunden smaa Rosiner oc Mayran/ siden der ofven paa den steegte Mad/atter Rusiner / Mayran / Peber / Nellicker / Caneel/ Muskateblommer/ Ingefer/ dernæst aff samme Mad offven paa/ indtil den blifver fuld. Naar den nu er fuld/ saa leg lige saadan et Law Vrter ofven paa / som der bleff lagdt paa bunden/ giff der ofver Bomolie oc Rosenvand / eller andet krafftig Vand/ leg et Decke af Dey der ofver / oc kleinet saa tet til / at det icke gaar fra hin anden om Randen: Giør midt paa Tecket et Hul/ saa stort som en Haselnød/ sæt dem i en varm Bagoffen/som ey er forhed/ oc lad staa en Time at bagis/ gif det saa paa Bordet i Guds Nafn. Saaledis kand mand koge fersk Aal/ fersk Lax/ Krebs/ eller hvad som helst fersk Fisk mand vil.

51. En Rhemoos aff Fisk.

TAg en Karpe eller anden fersk Fisk / skrab Skiellene vel aff/ skil den fra hin anden / oc siud den vel udi reent Vand oc Salt. Naar den er søden / saa tag den aff Vandet/oc læs vel ud alle Benene/hack den siden smuck smaa/oc giff reffvet Hvedebrød der iblant/ giff dette i en Potte med smaa Rusiner / smaa skaarne Mandeler/ Bomolie/ (eller Smør) giff Blodet aff Fisken der iblant

blant/at det bliffver fort. Giff der udi Sucker eller Honning/oc lidet sterck Vjn/ giff Krydder der udi til maade/ Peber/ Jngefer/ Neglicker/ Muskater/ Muskateblommer/ giff dette strax hen i/ oc rør det iblant hver andre/ oc smag om det er til maade. Naar du giffver det op/ saa bestrø det med en Troye/ som er med Caneel formengde.

52. En Moos aff ferske Gedde.

TAg Skiellene aff/ oc udleed alle smaa Benene/ oc siud den. Giff den i en Potte/ oc Hvedebrød/ eller Simle der iblant hver andre. Tag god Vjn oc lad paa/ at det ey er fortyckt eller fortyndt/ tryck dette igiennem et reent Linklæde/ giff dette i en Potte/ oc sæt til Jlden/ rør det vel om jdelig/ at det icke vedbrender en stencker/ giff der iblant Peber/ Jngefer/ Muskateblommer/ Caneel/ Safran/ Sucker eller Honning/ at det blifver tyckt til maade/smag. Naar du giffver det op/ saa strø Confect Anjs der offver/ atskillelig farffvet.

53. Figen at steege.

HAck Figen vel smaa/ oc stød dem i en Morter/ giff støt eller reffvet Hvedebrød der iblant/ oc meng det vel sammen/ oc giff der iblant atskillige Krydder. Tag det nu aff Morteren/ oc bred det smuck ud paa et reent Bret/ 3 Fingersbred tyckt/ stick det igiennem et Spid/ oc forvar at det icke falder aff/ leg det paa en Rist til Jlden/ oc lad saa steegis: Eller oc paa et Bradspid/ oc offver-

gyd

gyd det / mens det steegis / med Bomolie. Naar det er steegt saa giff det op / oc bestrø det med Caneel.

54. En Eblemoos.

I Lige maade tag gode Eble / hack dem smaa / giff udi en Potte / oc lidet Vjn der offver / sæt det paa Ilden oc steeg det vel / giff Sucker eller Honning der udi / med hvadsomheldst Speceri du vilt. Du kandst oc vel giffve smaa Rusiner der iblant / eller smaa skaarne Mandeler / oc rør vel om.

55. En Pæremoos.

Tag Pærerne vel ud / oc leg dem i en Potte / giff lidet tyndt Øl der ofver / sæt til Ilden / oc lad dem vel siude møre. Giff dem i en Morter oc stød vel smaa / oc giff røstede Semmel der iblant / stød dette tilsammen med hver andet / giff lidet Vjn der iblant / at det ey blifver fortyckt eller tynt / tryck det igiennem et Linklæde eller Sie / gif det i en Potte / med Speceri der iblant / oc støtte Coriander.

56. En Moos aff Peberkage.

Riff Peberkage paa et Rifvejern / tag en Potte med god Miød / oc giff Peberkagen der udi / oc see til at den icke blifver klotzig / sæt det til Ilden / røste det vel. Giff der udi heel Anis / Peber / Ingefer / Safran. Du kandst

kandst vel oc bestrø det med Sucker / naar du gifver det op.

57. En Moos aff Øl.

RIff gammelt/baged Brød/giff det i Øl icke fortycke eller tynd/ giff der udi støt Aniß/Corinander/ lidet Sucker eller Honning/rør det flux iblant hinanden / oc lad saa en Opsød/ giff det saa an.

58. En Moos aff Erter.

LAd Erterne vel blødis i Kalck / at Skalene kunde tagis fra/Siud dem siden smuck bløde i en Potte / oc gnid dem smaa giør dem smuck med reent Vand/ dog at de ey bliffve fortynde/ men jeffnt tyck / salt dem til Maadelighed. Tag nu Bomolie udi den anden Potte/ oc sæt den offver gloendis Kul/ tag skiffver aff Simlebrød / oc dyp udi Erterne/ oc leg det saa/ at Erterne henge ned paa begge sider/ leg det udi den heede Olie/ saa at bunden paa Potten eller Panden/ Olien er udi/ betæckis aff samme Simle / oc see vel til / at der ey giøris forheed Ild under/ at det vedbrender. Vilt du/ saa kand du bestrø samme Simleskiffver med Sucker/ eller smaa Rusiner. Leg atter meer Simle paa Panden oc bag/ at de bliffve vel brune paa den ene side: Siden kand du vende dem i en anden Pande/ paa den anden side/sæt til Ilden/ at det oc bliffver brunsteegt paa den anden side. Giff det op strø det med sucker oc Canelbarck.

59. En Moos aff sure Kirsebær.

SIud dem i Vjn / oc tag Hvedebrød / oc leg der under/at det faar en god Opsød/tryck det igiennem en Dug / at det ey er fortyckt eller tynt / giff der udi Ingefer/Peber/Caneel/ Sucker oc Honning.

60. Pæremoos.

SKal Pærerne/giør en tynd Dey aff Meel oc Eg / søl Pærerne i denne Dey / oc bag dem vel i Smør/at de blifve smuck brune: Giør der offver et brunt Saad aff Vjn oc Peberkage/oc giff alle slags Specerj der i hvad du vilt.

61. Krebs atkoge.

TAg ud bagfra dem den Tarm/som sidder i Rumpen / oc det bittre som er i Hoffvedet / tag saa en god Deel Krebse/ oc stød udi en Morter vel smaa. Naar de ere sødne / saa giff sød Melck der udoffver / oc lad løbe igiennem en klein Sje / giff det udi en Kedel eller reen Potte / sæt det til Ilden / lad det smuck løbe tilsammen / dog at det icke stencker. Giff det paa en reen Dug / oc giff der iblant smaa Rusiner / oc forbland dette vel med hver andet / oc bindt det fast tilsammen / at det tryckis tet tilhobe. Skær det i brede stycker / oc giør et brunt Saad der offver/ aff Vjn oc Peberkage / oc giør det til med adskillige Vrter / leg der udi disse forbeneffnde Stycker / oc lad vel opsiude / oc smag om det er til maade / oc giff det an.

62. Eble i Smør at bage.

SKal dem/ oc skær hver i to eller 4 stycker/ lige som de ere store til/ tag det hvide aff Eg/ oc sla ret vel/ giff der udi lidet Salt/ giff Eblene der udi/ oc giff dem siden udi Hvedemeel/ saa at de ere gandske tørre/ leg dem siden udi siudheed Smør/ bag dem at de blefve smuck møre/ giff dem siden op/ oc bestrø med Sucker.

63. Ferske Fiske/ unge Høns/ smaa eller store Fugle/ udi Urter at siude.

TAg Fiske eller Fugle/ oc naar de ere vel reensede/ saa lad dem siude/ stød Persilie oc Hvedebrød/ giff paa Fisken igiennem en Sie/ oc lad vel opsiude tilsammen/ leg der til ferske Vjnbær/ at de bliffve gantske heele oc udsødne. Er Saadet suurt/ da giør det søt med Sucker eller Honning/ oc red til med Peber/ Ingefer/ Safran/ Muskateblommer.

64. Spinat paa Ungerske at koge.

TAg rød Løg/ skær dem smaa/ oc giff smaa Rusiner der iblant/ oc gif udi en Potte/ leg der til denne Spinat/ oc tryck den vel ned i Potten/ giff saa der ofver helften vand oc helften Vjnedicke/ oc lad det hastelig indsiude/ at der icke blifver formeget Saad offver/ giør det vel til med Sucker/ at det ey blifver forsøt eller suurt/ oc giff saa der udi Bomolie/ (eller Smør) smag om det er til maade/ oc salt det til paß.

Naar du vilt rette an/ saa leg om Fadet sødne Negenøyen/ steegt Lax eller andre steegte Fiske.

65. Bagede Damascenske Rusiner/ Zibebe kaldet.

GJør en tynd Dey med Vjn/ oc giør den guul med Safran/ stick disse Zibebe paa smaa Spidde/ oc søl dem udi denne Dey/ leg dem udi siudheed Bomolie/ oc lad den der udi bagis/ indtil Deyen bliffver vel haard/ tag dem saa op aff Olien.

(Merck. Der ere tre slags Vjnbær eller Rusiner/ saa som Christoffer Wirsung skriffver i sit store Register. Det 1. som er det ædelste/ kaldis Zibebe/ eller Damasceener Druer/ eller Damasceener Rusiner/ som komme fra Damasco. Det andet Slags er noget mindre/ komme aff Cypren/ Hispanien oc Provintze/ ere vel de beste aff dette 2 slags: Hvilcke offvergaar de andre baade i smag oc Krafft/ kaldis gemeene passulæ majores, store Rusiner. Det 3. slags ere de smaa Rusiner/ som ere ingen Steene udi/ (kaldis gemeene uvæ passæ Corinthare, Corender.)

66. Martzipan at bage.

STød skalede Mandel i en Morter/ giff der under hvid Sucker oc Rosenvand/ oc stød dette vel med hver andre/ at det ey blifver fortynt/ men smuck tyck. Stryg dette paa Afladsblade/ en Finger tyck/ smuck lefft/ som et Trætellercken/ leg det i en Kaaberpande/ som er smuck

tør/

tør / giør der under en sact Ild / oc offven paa et Kaaber-log/oc offven paa samme Log ocsaa en sact Ild/ lad det saa bagis. Naar det er baget / saa ræt an/ oc bestrø det med Coriander/Anis/ etc.

67. En Moß af Peberkage.

RIff Pebberkage smaa paa et Riffvejern/tag en Potte med god sød Miød / oc giff der udi denne reffven Peberkage/see til at ey bliffver klotzigt/ sæt det til Ilden oc lad kogis/ giff der i Anißkorne/ heele Karbe/ Peber/ Ingefer/ lidet Saphran / oc smag saa om det er til maade/ret saa an. Vilt du / da kand du oc vel bestrø det med Sucker.

68. En Moß aff Riis:

TOe Riissengryn reene/ oc siud dem i reent Vand/ at de blifve heele. Naar de ere Blødsødne saa sie dem igiennem et Dørslag/ at Vandet gaar alt fra/ at de bliffve smuck tørre. Tag saa Bomolie eller Smør i en Potte/ giff Grynene der udi/ lad kogis / giff der til smaa Rusiner oc Sucker/ salt det til maade/ oc rette an.

69. Confect aff Hyldeblomster.

PLock Blomsterne aff stilckne/ leg dem mod Solen/ at de blifve smuck tørre / tag Honning i en Potte/ oc koge at de bliffve vel tørre. Giør det til med Peber/Ingefer/ Nellicker / Muskateblommer oc Canel. Denne Confect kand brugis til atskillige Steeg.

70. En Moos aff Eg/ som kand skæris.

TAg tolff Eg/ oc Hvedemeel/ sla dette vel sammen/ oc giør der aff en haard Dey/ at du kand mangle eller rylle ud/ paa et Bord eller Bret/ smuck tyndt/ oc bestrø den med støtte Mandel/ at den bliffver smuck tør/ naar den er manglet/ saa sker den i stycker/ smelt Smør i en Pande. Naar Smøret er heed/ saa tag denne smaaskarne Dey/ oc leg i Panden/ at den vel bagis. Naar den er baget/ saa tag den op aff Smøret/ oc gif den i siudhed Melck/ lad siude/ at den bliffver smuck tyck/ oc salt den til maade/ oc giff op. Bestrø med sucker. Du kand vel oc bruge der til denne forskreffne Hylde Confect.

71. Egost at giøre.

TAg en Potte sød Melck/ oc 18. Eg/ sla Eggene i en Potte ræt vel/ oc gif saa Melcken der iblant hin anden med en Kockesleff/ sæt det paa gloendis Kul/ oc rør det vel om/ at det icke vedbrender/ eller sanglis oc stencker ilde. Leg der udi Sucker oc smaa Rusiner/ oc giør det vel søt. Naar det er sammenløbet/ saa tag en sneffr Sie/ eller rent Linklæde/ oc sie det igiennem/ at Vædsken gaar slæt fra/ giff det saa udi Form eller Egostkurff/ oc sæt den paa et reent Bret/ at all Vædsken sies fra/ lèg den siden op paa et Fad/ bestrø den med Sucker. Du kand oc besætte den med Rusiner/ om dig saa got siunis.

72. Et

72. Et got saad paa steegte unge Høns.

STeeg først Hønset heele. Tag Mandel udi en Pande/ oc steeg dem at de bliffve smuck brune / giff dennem i en Morter/ giff Hvedebrød der til / oc stød tilsammen vel smaat / oc giør dette til med god Viin/ lad dette løbe igiennem et reent Linklæde/ giff dette Saad i en reen Potte / lad det vel siude op / oc giff det en lifflig Smag / Sød eller Sur / hvorledis du vilt/ Giff Vrter der udi / Caneel / Ingefer / Muskater/Muskate Blommer/ oc salt det til maade. Tag siden Hønset / leg det paa et Fad/ oc giff dette Saad der offver. Vilt du / saa strø Corender der i/oc bestrø med Caneel.

73. Høns med Pebberrod.

SIud først Hønset i reent Vand / at det bliffver smuck mør oc bløt/tag Pebberroden / oc skær dem i smaa stycker / eller riff dem paa et Riffvejern / stød en Haandfuld skalede Mandel / oc meng der iblant / giør saa dette til maade / icke fortient eller fortyckt. Leg saa bagede Simleskiffver paa et Fad / leg Hønset der offver / oc gif saa denne Peberrod der offver

74. Vnge Høns med Pommerantzer.

SIud først Hønset i Vand. Naar det er sødet / saa lad Vandet fra / oc gif god Vjn der paa igien. Tag Pom-

Pommerantzer / skal dem / leg dem i Vijnen til Hønset / sæt til Ilden / oc lad faa en opsød. Giør det siden til met Vrter / Canelback / Ingefer / Muskater / Muskateblommer / Saphran oc Sucker. Giff det en sød smag / oc salt det til paß.

75. Svinevildbrad at tilrede.

SIud stycket af Svinet vel af i reent Vand / oc salt til maade. Naar det er sødet / saa skær det i smaa eller i store Stycker / lige som du det haffve vilt. Tag baget Simmel oc Pebberkage i en Potte / gif en god Vijn der ofver / eller sød Kavente / sæt det til Ilden oc lad vel opsiude / giff Sucker eller Honning der udi / oc giør det der med lifflig smagendis: Giør der til med Peber / Ingefer / Nellicker / oc lidet Saphran / at det bliffver smuct brunt / salt det til maade / skal møre Eble / skær hver i fire parter / leg dem i en Potte / giff der til store Rusiner / oc gyd der offver Svinefæt / oc lidet Vjn / giff lidet Saphran der til at det bliffver gult / sæt det til Ilden at det siuder blød: Rict an Vildbradet / oc strø denne Farffve der offver / oc giff det op.

76. En Faaremaffve at fylde.

TAg maurt Kalfvekiød / oc reent Flesk / hacke det smaat tilsammen / giff smaa Rusiner der iblant / oc sla 4 Eg der udi / salt det til maade / oc giør det til met Vrter / oc see til / at det ey med Eggene bliffver fortyckt eller tynd. Fyld dette udi Faarevommen / eller Mauffven / saa at hver Vom er ickun halff fylt / oc spile den siden til /

til/ Leg dette udi siudendis Vand/ oc lad siude/ ligesom anden Pølse/ at det bliffver vel sødet oc hart. Tag det siden aff Saadet / oc skær det smuck i skiffver / giør et smuck brun Saad / aff Peberkage oc red det vel til med Urter / at det faar en lifflig Smag: Leg samme skiffver der udi / salt det / oc smag om det er til maade / rette det saa an.

77. Galret aff Kofødder

TAg Fødderne/skil dem fra hver andre hver i to stycker/leg dem i en Potte/oc lad svarlig vel siude/oc lad salte dem. Naar de ere sødne / saa læs ud alle Beenene oc Koder/giff Kiødet i en Morter/ oc stød det meget smaat/giff der til god klar Vin/tryck det igiennem et Linklæde/oc gif reent Blod der iblant/at det oc tryckis igiennem/giff det udi en reen Potte/at det siuder op/ oc rør det vel om/ at det icke brender ved / giff Sucker oc Honning der udi/oc giør det vel søt/red det til med atskillige Urter/ oc lidet Safran/ salt det til maade/ oc smag det. Naar den er færdig / saa lad den udi en dyb Træskaale / oc sæt det ned i en Kielder / at det kølner. Naar det nu haffver sæt sig oc er kalt/ saa skær smucke Skiffver her aff/ leg paa et Fad/bestrø med Ingefer/ oc Anis Confect/ oc giff det hen.

78. Groffenbrad at steege.

TAg Steegen / bange den vel / bestrø oc gnid den med Salt/lad den saaledis ligge en Nat oc Dag: Stick den

siden paa Bradespiddet / oc sæt en Potte med salt Vand til Ilden / bespreng den med samme heede salt Vand idelig / indtil den er halffsteegt. Steeg den siden fremdelis til fulde / oc rette den an.

79. Tamme Gies / Ender eller Capuner paa Ungerske.

Steeg dem først smuck møre / oc giør siden et Saad offver dem / saaledis: Tag Vjnedicke oc Vjn / slaa Eg der iblant / oc giør en god Suppe aff / leg der udi en heel Hvidløg eller to / oc lad vel siude der med / red det til med Caneelbarck / Muskater / Muskateblommer / Ingefer / Safran / oc giff det en liflig Smag. Naar forbemelte Fugl er vel steegt / saa leg den paa Fadet / oc giff samme Saad der offver / oc bær det frem.

80. Paa en anden maade.

Vilt du haffve det anderledis / saa tag Kirsebær oc Hvedebrød / leg det i en Potte / giff god Vjn der offver / sæt det til Ilden / lad opsiude. Naar det er sødet / saa tryck det igiennem en Sje / giff der udi Sucker eller Honning / oc giør det til med adskillige Kryder. Brug dette Saad til forbemelte Fugle. Du kandst oc bruge det til steegt Fisk.

81. Svinepølse.

Tag Risengryn / saa mange dig tyckis nock at være / toe dem

dem reene ud/tag der til Svine Ister/oc skær i smaa Terninger/giff der iblant heel Peber/sød Fløde/ oc Meyran/salt det/oc meng det iblant hver andet / fyld Tarmene eller Svinemauffven her med/ oc lad den siude vel.

82. Smaa Pølser at giøre.

TAg Flesk / hacke det smaa / giff der iblant støtte Neglicker/Peber/Ingefer/salt det/ oc fyld det i store Oxetarme/giør stackede Pølser/hver en god Spanne lang/oc sye dem for begge Ender / oc heng dem i Røg. Naar du vilt bruge dem/ saa toe dem reene ud / oc siud dem hos Groffenbrad eller heele Høns. Naar du vilt giffve dem op / saa skær dem i smucke Skiffver / oc leg om Fadet. Vilt du oc lade dem bliffve heele/saa giør et brunt Saad der offver.

83. Pølse paa en anden Maneer.

TAg raa Kalffvelever/oc got reent Flesk/ hack dette vel smaat / giør det vel til med Vrter / slae Eg der iblant/ oc elte det vel tilsammen/ giør det icke for tynt eller tyckt/fyld det i en Oxetarm/at den ey bliffver forfuld/ (saa den brystter i tu naar den siuder) leg den i en Pott fuld med Vand/giør et Saad der offver/ eller oc brug den som før er sagt.

84. Et Perset Svinehoffvet eller Kalffvehoffvet.

 Siud

SJud det meget bløt/ læs Beenene vel ud / stød det siden i en Morter / oc giff der iblant noget hvedebrød eller Simle / rede det til med adskillige Vrter/ giff smaa Rusiner der iblant/oc smaaskaarne Mandel/oc salt det/ leg imellem to reene Bredder / oc leg en Steen der offver / at det tryckis smuck sammen/ siden kand du skære det i Skiffver / oc giøre et brunt eller gul Saad der paa/ oc lad det siude met/giff det saa op.

85. Gallart aff Kalffvefødder/ Oxefødder/ eller andre.

SJud dem først reen aff / oc giør der offver et got Saad aff Vjn oc Edicke / oc giff Vrter der udi. Naar det er sammenløbet/ saa giff det her frem.

86. Et got Salsament til Steeg.

TAg smaastøtte Mandel / giff der iblant reffven Simle / oc riff det smuck smaae blant hver andet/ giør det til met Vjn / oc gif støtte Caneel / Ingefer / Muskater/ der iblant/ giør det Søt eller Surt/ effter som dig selff got siunis/ oc sæt det frem med Steegen.

87. At dyppe udi/ aff Rusiner.

STød Rusiner i en Morter: Tag der iblant steegt eller baget Simmel. Naar du haffver støt det/ saa tilbered det med Vjn/ oc driff det igieñem en Sie. Gif Vrter udi / oc ret an.

88. En

88. En Vjnsuppe uden Eg.

TAg en Leerpotte / oc giff der udi Vjn / en eller to Potter / skær der udi Simlebrød / dog icke uden Krummerne / eller / som nogle kalde det / Mallen / sæt det til Ilden / lad Sucker eller Honning der udi / lad det vel siude / oc sla det siden igiennem en Sie: Giff det atter i Potten / oc giør det til med Urter / dog icke met Nellicker. Gif smaa Rusiner der iblant / skær oc bagede Simlestycker deri / lange / som mand pleyer at skære Barck annerødder.

89. En god Sennep.

TAg Sennep toe den reen / giff den Oværnen / oc der iblant nogle steegte Mandel / mal dem smaa med hver anden / oc giør den til med Vjn / oc driff den igiennem et Linklæde. Vilt du haffve den sød / saa giff Sucker eller Honning der udi. Denne Sennep kand du bruge til Steeg / kolde Oxeføder / Svinehoffveder / etc.

90. Kalffvesteeg paa en synderlig Maaneer / som Raasteeg.

SKær den smuck Aulang / tag støtte Karbe / oc støtte Enebær / leg samme Steeg i et Tru / oc salt dem icke formeget / bestrø den smuck med forbemelte Kyllecke oc Enebær / oc lad dem der udi ligge en Nat eller tre. Naar du vilt bruge den / saa specke den med Flesk oc Salvieblad / oc steeg den.

91. En anden god Ret.

SEt en Potte med Vand til Ilden / leg Persille der udi / oc lad vel siude / tag Brøpkrummer aff to gamle bagede Simler / rør det tilhobe / sla 5. eller 6. Eg der i / oc giff Pebber oc Saphran der i.

92. Et god Saad paa Lax / Styre / Svinevildbrad / eller andet.

TAg Eble / rød Løg / oc Søt Øl / som icke smager aff Humlen / lad det siude med hver andet / at Eblene oc Løgen bliffve bløde / tag ristet Brød / rif det med Eblene oc Løgen / lad det gaa igiennem Sien / oc giff Urter der udi.

93. Oxekiød med Salsament.

TAg got Oxekiød / siud det / at det bliffver smuck mør oc bløt / skal nogen hvide Løg / saa mange dig siunis / stød dem smaa / lad dem gaa igiennem en Sje / med Vin eller Edicke. Naar Kiødet er koget / saa lad dette offver / dog Saltet ey forglem.

Eller oc saaledis: Siud Oxekiødet vel af med Salt / skale hvid Løg / oc giff der til umode Vjnbær / oc Persilie / kog dette udi god feed Groffenbrad Saad. Giff Kiødet paa Fadet / oc dette offver.

94. Faarekiød i sit eget Saad.

Siud

Sind Kiødet vel. Naar det er ſødet / ſaa ſie en deel aff Saadet ſerdelis fra / oc giff der udi got Edicke / tag Salvieblad oc kaſt der udi / oc ſiud dette paa Ny tilſammen / ſaa haffver du en ret velſmagendis Ret / ſaa Eenfoldeligen koget.

95. *M. Johannes Peſchelius*, Beſlutning om Bagekaanſten.

Efterdi en god Huusholding ſynderlig behøffver got Brød oc Øl: Hvor paa temmelig formuendis Folck offte mangler / icke fordi de jo gierne vilde lade til / hvad der tilbehoff giøris: Men formedelſt Ond tilſiun / at der icke handlis med Rug / Meel / Malt / Kedle oc Kar / ſom det ſig bør / ey heller Ilden regeris til maade: Saa vil jeg fordi nogit Korteligen her i tale / om Bagning / icke udi ſin Fuldkommenhed. Thi det hører diſſe Haandvercks Folck Bagere ſærdelis til. Men ſaa ſom enhver Huusholder udi ſit Huus haffver behoff.

Førſt at / om du vilt haffve din Rug vel forvaret / at der ey ſkulle om Sommeren komme Mider i Meelet / oc Brødet der af blifve ilde ſmagendis / da ſkalt du grandgiſveligen ſelde all Støff oc ſaaer der fra: Thi er det hos / da ſlaaer Rugen Hæde til ſig / oc fordærffvis.

Derneſt / lad Male dit Meel førſt om Faſten eller før / om mueligt er / ſaa megit ſom du vilt bruge et gantſke Aar omkring i dit Huus. Derſom du maler det om Sommeren / da kommer Meelet varmt aff Møllen / vilt du ſaa legge det nogen tjdlang hen i forvaring / ſaa bliffver der Mider aff / eller oc Brødet mulver / oc faar en ond ſmag / etc.

III. Ville

III. Vilt du haffve smucke hvid Brød / da act / naar Rugen er vel tør / bespreng den med Vand / oc med reene Fødder / træd den vel i et Kar / lad den siden komme paa Qværnen / Dog Møllerne ville icke gierne til saadan Rug at male / thi Steenene slidis her aff formeget / oc skulle strax hackis igien.

IV, Naar du nu vilt deine / da besict grandgiffveligen Meelet / deine Vandet / Truet / Item Hænderne oc Neglene / at altingest er smuct reent / saa der ingen Haar / Hørtaffver / Traade eller andet saadant ved henger. Giff saa nogle Surdey udi: Thi det Brød er altid fast sundere som Bagis med Surdey / end det søde / Besynderlig for den gemeene Mand her i disse Lande.

V. Naar den nu vel er heffvet / saa elt Deyen / oc forarbeyde den ret vel / jo meere Arbeyd den faar / jo bedre Brød det bliffver.

VI. Nogle kaste vel en Haandfuld smaa Salt i Deyen / besynderlig om Sommeren oc Høsten / naar Brødet mulner / saa tager det icke saa snart Muum eller Skimmel til sig. Nogle kaste oc Danst Kommen (Semen cari) Anis / Coriander / eller andet saadant i Deyen / hvilcket gjør Brødet velsmagendis / Ja Dillefrø / Fennickelfrø / etc.

VII. Udi Christmaanet pleyer mand oc gierne at bage nogle Bagninger strax efter hver andre: Thi Onen behøffver da mindre ved oc Varme / oc Brødet kand da længst forvaris.

VIII. I dyr Tid er det vel skeet udi Måhren / Böhmen / Oesterreich / oc andensteds / at fattige Folck haffve uden deris store Trang taget Rughalm / oc skaaret den svarlig smaa / taget saa aff denne smaa Hackelse to Skepper / blandet der i blant en Skep Rug / sort det saa til Møllen / oc der aff baget Brød / oc der med behjulpet sig det beste muligt vaar.

96. En Rusin Suppe.

TAg en god Haandfuld store oc smaa Rusiner tilsammen/ eller oc et Slags for sig selff; Toe dennem reene/ stød dem udi en Morter/ giff lidet reffven eller støt Mandel der til. Eller tag velbagede Simmelbrød-Krummer / blødegiorde udi Vjn til Rusinerne: Tryck dette tillige med hver andet igiennem en Haardug eller andet reent Linklæde/ giff siden saa meget Vjn der paa som behoff giøris. Krudde det siden med Sucker oc velluctendis Specerie / dog kom saa meget Sucker der udi / som du effter din egen Villie vil hafve det søt til / lad det siude lidet; Leg siden Simmelbrød paa en Ryst saa lenge indtil det bliffver smuckt brunt; Skær siden Brødet udi smucke smaa tynde oc lange Stycker/oc giff saa forne: Suppe der paa/saa hafver du en herlig delicat ræt.

97. En Mandelsuppe med suure eller andre Pomerantzer.

BLødgiør først Mandel udi lidet luncket Vand / oc pille siden Huden eller Skallene reent der aff/ der effter stød eller riff dennem meget smaat / tryck dennem siden enten med Vand eller Melck (hvilcket dig selff best befalder) igiennem en Haardug eller andet Klæde; Tag der efter Pomerantzer saa mange du vilt hafve der til/skale dennem smuckt/oc perse eller tryck all Saften der aff; Giff icke alt formeget Sucker der til / dog lige som du vilt hafve Suppen suur eller sterck til. Men dersom du ingen

Pomerantzer vil tage der til/da giør Mandelene med Sucker meget sødt/ tag dernest Semmelbrød/ skær det udi smucke lange Stycker/ leg det udi et Fad/ oc strøe smaa Rusiner der paa/ oc giff siden fornefnde Suppe der paa.

98. En artig Capune eller Hønse suppe.

LAd først Kapunen eller Hønen vel siude/ tag siden Hofvedet/ Halsen/ Vingerne oc Benene der af/ der til oc saa Leffveren; Stød dette vel tilhobe udi en Morter meget smaa; Men vilt du hafve det beder/ saa tag Kiødet af Brystet der til/ skær det smaa/ giff siden Hønse Soddet der til/ oc der som du icke haffve nock aff samme Sod/ saa tag fæd Oxekiød Saad oc gif der til; Tryck dette siden tilhaabe gieñem en fijn oc smaat Klæde eller Haardug; Kom dette udi en Potte eller Gryde/krudde det med Ingefer/ Saffran Smaaskaaren Muskatenblommer eller refven Muskate nød oc sette det lidet til Ilden. Der efter tag Semmelbrød oc bryd smaa stycker der af/ rifve det tillige med en Muskatenød giff siden udi et Fad; Oc slaa Suppen der offver; Denne er en meget fornemme oc sund Suppe.

99. En god Vjn-Suppe.

TAgen Potte god Vjn (meere eller mindre/ som du vilt haffve meget til) bryd 6 eller 7. Eg/ tag alleniste Blommerne der/ rør oc tvære dem vel udi samme Vjn/ at det bliffver smuckt jæffvet; Der efter krudde

det

det med Jngefer / Caneelpudder / Sucker oc Safran / oc lidet refven Muskate / sette det saa sactelig til Ilden / rør det ofte om / saa blifver det som det bør at være; Der efter skiær Semmelbrød udi smaa Tærninger / oc lad Suppen der paa / oc strø Caneelpudder der ofver.

100. En gylden Suppe.

Tag frisk nybaget Semmelbrød / oc skær det udi smucke stycker; Tag siden ferske Eg slaa oc tvære dem meget vel; Kom siden Brødet der udi at det blifver bløt oc vel giennem drucken; Bag det siden hastig at det blifver hart / udi heet Smør; Tag det siden af oc leg det paa et reent Klæde offver et Fad / at Smørret rende der fra / oc dragis udi Klædet; Der efter leg Brødet udi fornefnde slagen Eg igien / tag det siden der af oc bag det atter udi samme Smør oc det skalt du giøre trende gange saa blifver det diß beder; Men for et siugt Menniske tiener det icke uden engang / thi det kand icke fordrage det saa fæt / lad derfor (om du vilt berede Suppe til en siug) brødet lige dislengre udi Eggene: Giør siden en Suppe af Malvasier eller anden kostelig Vjn der offver / strøe det vel med Sucker noget Caneelpudder / oc Muskate; Dog er det bedre for den som hafver kolde Siugen at mand tager Rosen-Vand i stæden for Malvasier eller anden Vjn.

101. Følger nogle Suppe for siuge Folck.

TAg en eller to Eggeblommer / som du vedst den siuge gider vel fortæret til: Slaa dem vel udi en liden Pande eller Fad / gif der under Malvasier oc blande det vel med Rosen-Vand / eller anden Vand som styrcker Hiertet. Giør lidet Smør varmt / der under skær noget got Hvædebrød udi smaa Tærninger udi et Fad / riff der paa Muskatenød oc vel stødt Caneelbarck oc lidet Saffran / set det til ilden / oc naar det siuder da kom vel Sucker der udi / rætte det saa an / er en meget krafftig Suppe for de Siuge; Thi formedelst Vrterne som kommer der i / styrcker den Hoffvedet. Men for en hitzig oc svag Maffve tiener det icke saa vel; Eller oc for dennem som haffver nogen Forstoppelse udi Maffven.

102. En kaald Suppe for gamle oc svage Folck.

TAg Malvasier eller den beste Vjn som du kandst faa / rør Safran oc god Sucker der udi oc noget stødt Caneel eller Muskate / skær Brød udi et Fad madelig tyck eller oc bag Brødet paa en Ryst / gif saa den forneffnde Vjn som du bered hafver der ofver / oc naar det er blefven smuckt giennem drucken oc bløt / gif det frem; Det styrcker meget / naar du bruger det Morgen oc Aften under Maaltiden / er meget godt for en forkølet Mafve / i synderlighed naar mand legger Brødet i Vjnen / naar det er varmt oc nyligen taget af Ofven.

103. En anden Suppe for de Siuge.

Haff-

HAfver du en god Oxekiød Saad da set den udi en Potte til Ilden/ er det nock tilforn søden er det got/ er det icke nock da lad siude igien: Set det oc langt fra Ilden / at det icke bliffver formeget fettigt ofven paa: Thi der udi skal mand synderligen hafve Omsorg for de siuge / det forderffver Mafven meget / oc er de siuge meget skadeligt at der giøris for hastig oc heed Ild til/ hvilcket til dennem bliffver bered / thi der falder da tit Gløer der i / af Braandene; mange hafver den Brug (som dog ackti kloge at være) at hvis de skal koge maa endelig staa mit udi Ilden / at Luen kand staa langt ofver Gryden oc de=cket / ofte er der oc icke nogen deck paa / der skal det da saa hastig siude / at mand icke veed om det skal være et Fode=Vand eller en Suppe: Formedelst hvilcken hastig ko=gen / de friske oc sunde (jeg vil intet tale om de siuge) deris Mafve blifver forderfvet / hvor paa mange oc ad=skillige Siudomme tit oc ofte følger / der til hielper ofte en beenløs gryde eller Potte. Dette siger jeg for den siugis Gafn/ at mand sig derfor kand vide at tage vare: Naar du nu som forskrefvet staar hafver sat fornefnde Graffenbrad Saad til Ilden / saa tag reen reffven Hvæde=Brød) efter som du det vilt berede for et siug Menniske) saa meget som du kand elte udi tvende Eg / dog saa at det blifver noget Tyndere end en Backelse Dey / skær gode Urter der udi / saa som Meyran / Timean / Persille enten en slags allene der aff eller dem alle tre slags lige som dig selff Lyster der til med Saffran / Muskateblommer Vjnbær / saa meget som behoff giøris: Naar nu forne: Saad siuder / da kom denne Dey der udi / lad det saa sacte=lig siude paa en Kulild under tet Log / saa siuder det tilho=be udi en Klimp / oc saa bliffver saadet smuck klar; Oc

dersom den Siuge intet Brød eller noget saadant gider fortæret/ saa giff hannem det bare Saad/men gider hand ædt noget/ da tryck dette som udi Suppen er tilhaabe saa den udi smaa Stycker / saa store som Nødder/ oc leg det siden for hannem udi samme Saad / dette er meget krafftigt. Lige saa naar du icke hafver Oxekiød Saad/saa giør lidet Smør varmt udi en Potte/ kom siudende Vand der til/ skrabe vel Persilierod der udi/ lad det siude indtil du vel kandst tage Roden/dog siud den icke saa meget som den ellers burde/giør saa lige som tilforn lærdtes/ oc bered det lige saa som offven er sagt / kom oc noget Salt udi den Suppe/effterdi det er Vand / oc denne Saad er meget kostelig at uddrifve alt ont aff Blæren.

104. En anden meget nyttig oc krafftig Suppe.

TAg siudendis Vand allene eller ocsaa halffparten aff Kiød Saad/lige som du vilt/smelt Fæt oc kom der udi/ oc vel dansk Kuminen lad det siude/ derneſt tag en Eggeblomme/oc rør saa meget Saad der udi/ som du behøfver / oc giff den Siuge det saaledis / det obner Liffvet / hvilcket udi saadan Fald er det fornemmeste / at mand Spisen kand lindre oc udføre. Oc saaledis maat du udi en hast giøre et siudende Kiød Saad eller Hønse Saad / oc bruge det om Morgenen fastendis / det driffver meget vel / oc er gaffnlig at indtage / heldst naar mand icke kand bekomme Ertesaad/ er ocsaa forstoppede Barselqvinder meget nyttelig/de skal udi en Dag eller nogle ingen anden Suppe bruge; thi mange hafver den Natur/at de stoppis

pis aff Hønsesuppe / der til tiener ocsaa den Suppe aff Kalffvekiød / oc allerbest uden Salt / oc om de bruger det aff Begyndelsen / da forhindrer det Stoppelsen / at den icke tager Offverhaand.

105. En anden Suppe for Tørsten at stille.

NAar et siugt Menniske eller en Barselqvinde meget tørste / da skær Brød udi et Fad / giff saa offver Brødet en Skeefuld Vjn eller to / der effter giff Suppen der paa / enten aff Hønse Kiød eller andet Kiød / lad siden Patienten tøffve nogen stund effter at den haffver ædet Suppen / saa holder Tørsten artig op.

106. En Suppe for Brystverck / Lunge / Nyre oc Tarmvee.

TAg Blommen aff et nygiordt Eg / (oc om mueligt er / det allerførste det kommer fra Hønen / blande oc slaa den vel udi et Fad / med en god feed Capune eller sort Hønesuppe / som er uden Salt / jo feedere den er / jo bedre er det / men er den icke ret feed / da tag nykiernet Smør uden Salt / som icke endnu haffver været udi Vand / oc kom det der udi / dog er Gædefet bedre / lad Suppen icke meere siude / thi den maa tilforne være nock saaden / giff den Siuge det offte / den blødgiør / renser oc læger.

107. En Suppe saa god som en Mandelsuppe.

Naar

TAg god Melck / tag der til tredie Parten saa megen Fløde / tag Eggeblommer lige som du hafver Melck til / slaa dem vel oc kom dem der udi lad det siude / kom Salt der udi / oc kom en ringe ting Kummen der udi / oc bær saa frem.

108. En synderlig god Ræt oc Suppe for den Siuge.

NAar et siugt Menniske hverken gider æde Kiød eller Brød / ja for Skrøbelighed icke gider lucte det ; Da tag et Stycke eller en Part aff en Hønne / eller en Bagstærs ding / lige som du vilt / tag alleniste Huden der fra / stød det vel / kom der udi smaaskaaren Hvedebrød som ickun er lidet baget / blødgiør det udi samme Hønsesuppe / tryck det siden igiennem et Klæde / bered det siden at det blifver lige som en Egge=Suppe naar den kogis ; Kom det udi en Meßing Pande oc holt det ofver Ilden / rør det vel oc offte / giff Vinbær oc Sucker der udi naar det siuder / rætte det saa an / oc gif den Siuge det: Er det da saa / at den siuge (som ofte skeer) icke gider luckte Kiødet ; da bered dette med en god Vand som styrcker Hiertet / oc giff det siden udi lidet heet Fæt eller Smør oc giør som ofven sagt er.

109. En anden maade.

BEred dette som før bleff sagt / saaledis som det kand skicke sig / dog giør det noget tyndere end som nu bleff

formeldet: Rør siden en Eggeblomme eller en halff / ligesom du hafver megen Suppe til / der udi / oc bered det som tilforn.

110. En anden maade i stor Siugdom.

TAg Brød oc en Hønse eller Kalffve Lever / bered der aff en Deyg eller Materie tag der hos et fierding pund Vjnbær vel reengiort oc udtoed / gif dem udi en Messing Pande / giff der paa en Skeefuld eller to god Vjn / holt det offver Ilden / oc vend det idelig om med en Skee / naar det nu er vel ophoffnet / da tryck det igiennem med Brødet oc Leveren / bered det med gode Vrter / eller oc med Caneelpudder alleene effter Leyligheden. Oc om du vilt da kandst du blødgiøre Brødet udi Caneel-Vand / eller anden god nyttig Vand: Saa som Distillerede Kapune eller Qvedæble Vand / tryck dette tillige med igiennem / lad det saa blifve som Materien giffver det / eller oc forbedre det med Caaneel oc Sucker; Saadan en Ting udretter meget udi stor Svaghed; Der ligger offte et Menniske udi saa stor Kranckhed at det icke kand æde / derfor stryg samme Menniske noget her af med en Feder smuckt i Munden / saa siuncker hand i det ringeste noget der af / hvilcket kand gifve hannem Krafft / at mand videre der med kand fare fort: Dog tag dig vare / at du icke besværer den Siuge formeget paa en Tid / eller fortørner hannem.

111. En Fornemme maade at kaage Lammekiød.

LAd første Kiødet vel siude; Der efter tag en Potte Vjn oc et Glaß fuld god Edicke / slaa der udi 7 eller 8 Eg / rør oc slaa det vel sammen med hver andet / set det paa Gløer oc lad det bliffve varmt / dog rør det stetze om at det icke løber sammen: Krudde det siden med Peber Ingfer oc Saffran / gif det siden paa Kiødet / oc lad det faa en liden Opsaad; Men vil mand heller hafve det Søt oc Surt tilhobe da giff lidet Caneel / Sucker eller Honning der udi saa vorder det ret oc saare got.

112. Kalffvekiød snart at stæge paa et Spjd.

SKiær smucke tynde oc brede stycker af en Kalffve Fierding / oc banck det vel med en Kniffsryg: Der effter tag Rosmarien / Merian / Salvie / oc en god deel grøne Persilie / eller oc hvad andre gode Vrter mand vil haffve / eller kand bekomme: Tvende haarde saadne Eg / lidet Marg eller Oxe Tællie / eller oc Faaretællie / hack det meget smaat tilsammen / blande Ingfer / Peber oc Salt der udi / leg siden dette som du hafver hacket paa det bræde skaren Kiød; Vickle det siden om Kring saa offte du kandst / oc stick det paa et Spjd / set det til Ilden / dryp det offte med varm Smør / oc ofverstrøe det med Ingefer oc Salt / lad det saa stægis / der effter giør en Peber-Suppe derunder / eller oc rætte det slet an foruden Suppe saa hafver du en saare god oc herlig Ræt.

113. En synderlig god Stæg aff Oxekiød.

Tag

TAg en Steeg offver Lænden / eller fire Ribbeene eller et stycke af bag Ferdigen hvor dig siunis det er best / toe det først vel aff med Vand / lad det siden ligge / at Vandet rinder der fra ; Der effter gnie det vel med Salt / oc leg det udi god oc skarp Edicke / set det hen paa et kalt Sted / oc lad det ligge udi Edicken i 4 eller 8 Dage / dog skalt du hver Dag vende det engang omkring ; Der efter tag det op oc stick det paa et Spid / sæt det til Ilden / oc drippe det offte med varmt Smør / oc lad det langsom stægis / saa bliffver det mørt oc meget got ; Langt bedre end en Vildsteeg / du kandst oc specke det som en Vildsteeg / om dig saa lyster.

114. En sønderlig Ræt aff steegte Nyrer.

TAg Nyren af en Kalfve Steeg eller Lamme Steeg / sampt det Fæde som der hos sider / naar den er fuld stegt / hacke det meget smaa / oc derhos Merian / Ingfer / Peber Neglicker oc Salt / giff oc nogle Eg der paa / rør det vel i hver andet / dog giør det icke for tyndt : Skiær der effter / smucke / fijne / tynde stycker Semmelbrød / oc stryg fornefnde hackede Materi finger tyck der paa ; giør der effter skiærede Smør vel heet / oc bag dette saa der udi / det vorder en delicat Ræt.

115. En Kalffve Steeg / eller Lamme Steeg snarlig at anrette.

SKiær smucke tynde oc bræde stycker aff det tycke

Kiød / enten af Lam eller Kalffve / banck det vel med en Kniff eller andet; Der efter blande Ingefer / Peber oc Salt med hin anden / oc bestryg det skaaren Kiød paa begge Sider vel der med / legge det paa en Ryst / oc steeg det ofver gloende Kul: Dryppe det offte med varmt Smør oc vent det offte omkring / eller oc giør en Peber-Suppe oc brug der til. Tag der efter sød Graffenbrad Saad / Ingefer oc Peber / oc lad det bliffve vel heet / oc gif det ofver Steegen naar den er ferdig / oc rette det saa an der offver / saa er det oc saa en herlig oc snar Ræt.

116. En herlig Suppe offver Vildsteeg.

TAg sød Vjn saa meget efter som du hafver Steeg til / eller oc anden god Vjn / dog er den icke sød / da gif Sucker der til / brend eller steeg lidet Meel udi hedt Smør / giff et Glas fuld Edicke der til / efter som du da hafver meget af det andet / krudde det med Ingefer Kaneel oc Neglicker / kom dette saa tilsammen / oc lad det siude tilhaabe oc gif det offver Vildsteegen.

117. En Backelse udaf Hiærnen.

TAg Hiernen af en Oxe / tag Huden reent derfra set det til Ilden udi halff Vjn oc halff Vand / giff Salt der udi lad det siude en time tu eller tre / ligesom du vilde berede en Suppe der aff / naar det nu er nock saadden / da tag saa meget der aff som du hafver behoff. Tag Brød saa stort som et Eg; Oc om du vilt da kanst du lade Eg

siude

siude haarde/ tag saa Blommen der til/ Eg oc Hierne lige meget/ om du vilt kandst du tage i steden for Eg/ Semmelbrød/ oc om du vilt berede Hi.rnen alleene med andre Eg/ da kandst du giøre det/ krudde det med Safran oc søde Vrter Muskateblommer eller Muskate Nød/ meget vel støt/ vel Vjnbær/ tag Hvædebrød/ store eller smaa som dig self lyster/ skiær et stycke her aff oc berid det som ofven er lærdt/ udi Egene/ oc fylde saa ofvertegnede Materie der udi/ oc bag det udi Fæt/ smuckt oc tørt: Fyld icke for meget der udi at det icke skal gaa offver oc falde tilsammen/ maaden er best udi alt ting/ giør en god Suppe der ofver efter din egen Villie; Naar du nu vilt/ saa skiær det udi smaa Tærninger; Der til maa du haffve en god skarp Kniff/ at det icke bryster ofver tvert for dig/ dyppe det udi vel slagen Eg/ oc bag det saa hastig/ strøe siden Sucker oc Kaneel der offver/ oc giff det varmt ind/ det er en meget underlig oc god Ræt.

118. En Ræt aff fyldt Hierne.

LAd Hiernen siude udi half Vjn oc half Vand/ dog icke saa lenge som mand ellers pleyer/ der effter hacke den/ eller om du vilt/ kandst du lade den blifve heel/ kaage den siden tør aff/ oc naar den er blefven Kaald/ saa dyppe den udi Eg/ bag det saa/ oc giør en god sød Suppe der offver til en Forræt/ kom oc der udi nogen skaaren Mandel oc Vjnbær/ oc rette det an udi Kanel Suppe/ eller anden god Materie/ dog saa at det skal være brunt af Neglicker/ lige som Suppen under syltede Able/ Pærer eller røde Kirsebær.

Om Lungen.

119. En Lunge Moos for siuge Folck.

HEred Lungen som den bør/ sette den til Jlden med halff Vjn oc half Vand / lad den siude indtil den bliffver smuck blød / dog skal det være en Lunge af en Kalff eller ungt Svjn/ thi de ere de beste/ hacke den siden smaa; Kom oc noget reffven Brød udi Fæt / oc lad det steegis/ dog icke alt for brunt / kom der effter oc saa Lungen der udi/ oc decke det smuck til/ set det paa kul Jld/ icke fornær stor Jld / vend det idelig omkring med hin anden med en Skee/ rør det / saa blifver det bløt/ naar det nu er nock / da kom Safran Peber oc søde Vrter dertil/ røre Suppen der udi hvor udi Lungen tilfor er saadden/ tag det klareste offven aff/ saa meget ret er / toe Vjnbær oc giff der udi/ lad det saa siude tilhaabe dog lad det icke brænde ved / røre det jdelig / gjør det icke for salt; Oc naar du vilt/ saa twære oc slaa et Eg eller to / fleere eller mindre / ligesom du haffver meget til aff det førrige / rør stedse oc altjd der udi lige som tilforne / heldst naar du det vilt anrette / oc giff det saa frem. Du kandst oc saa om du vilt slaa det ud paa et Tellercken / oc naar det er kalt Skiære det udi stycker/ oc dyppe det udi Eg eller Fløde/ oc saa Bage det udi en god Suppe efter din villie.

120. En anden Lunge oc Leffvermoos.

SIud Lungen vel udi halff Vjn oc halff Vand / der efter skiær den smaa / lige som Terninger / der-

derneſt ſkiær ocſaa Leveren / dog ſkal den være raa oc u-
ſaadden/ giør Fæt heet/ ryſte refven Brød der udi/at det
blifver brunt ; Giff ſiden Lungen oc Leveren der udi /
vend det engang eller to med en Skee/ udi Panden ofver
Ilden / der effter giff Saaddet der til/ hvor udi Lungen
tilforne er ſaadden/ſaa meget ſom behof giøris/red det vel
til med Ingefer oc ſøde Vrter / oc med Caneel oc ſtøtte
Neglicker ; Naar det nu vil løbe ſammen/ ſaa tag det aff
oc giff det udi et andet Kar/tag ſiden Blodet aff en Raa/
ſaa meget du hafver behoff / hafver du det icke / ſaa tag
Blod aff en eller to Høns / ſije det igiennem et Klæde /
oc rør det der udi / lad det ſaa koge / dog icke forlenge ;
Det ſkal være ſaadan ſaadden oc bered/at det kand fortæ-
ris med Styckerne oc alt tillige : Naar du retter det an /
da offverſtrø det vel med Caneelpudder : Dette giør du
altſammen / aff Kalffve oc unge Svine Lunge oc Lever.

121. Pølſe aff den ſamme Materie.

SIud Lungen aff en Kalff eller Svin (hvilcket du
vilt) alleniſte udi Vand / at den kand lade ſig ha-
cke ſom til en Moos: Skrumpe ſiden Leveren i ſamme
Saad/at den bliffver inden til rød/oc uden til hvid: Ha-
cke det ſaa tilhobe det beſte mueligt er : Tag Huden oc
alle Aarene oc Seenerne der aff / ſkrumpe oc ferſk Fleſk
udi ſamme Saad/oc lad det ſiude med Lungen/men dog
icke ſaa meget / der effter ſkiær det ſmuckt tyndt udi ſam-
me Materie/naar den er nock hacket: Kom det ſiden tilho-
be udi et reent Kar/ bered oc ælte det med halff ſtøt Peber /

Muſka-

maadelig Kummen oc Saffran/om du oc vilt/kandst du oc tage det Fædiste offven aff Saadet / bered det siden tyck som en Backelse Deyg/ oc om du vilt/ kandst du komme Vjnbær oc slagen Eg der udi (for søg begge Deele hvilcket dig best befalder kandst du i fremtiden bruge effter din Villie) Vacker fæt maa det være / fyld det siden udi gode Tarme / oc see dig vel for at du forvarer dem vel oc icke fylder formeget der udi/at de icke siden bryster oc siuder ud. Der efter siud deñem udi Vand/ indtil de blifver smuck trinde; Tag dem siden der af/oc leg dem udi kalt Vand at de blifver kaalde/oc toe dem saa af/ leg dem udi et hvit Klæde / oc set dennem hen paa et kalt Sted. Naar du nu vilt æde dennem/da siud dem tillige hos andet Kiød / indtil de blifver nock saadne/ saa giør de den sam̃e Saad vel smagende/ for alting maa du hafve omsorg at de icke bryster mens de siuder/thi da løber det beste ud: Oc om du vilt da kandst du steege dem / naar de ere maadelig saadne / eller oc varm dem paa Rysten; De ere meget gode naar du omgaaes ret med dennem. Muskate er oc god at komme der udi.

122. Om Nyren.

Naar du hafver en god kalfve Steeg / som hafver en skøn Nyre: Naar den nu er nock steegt / da tag Nyren der aff enten paa Bordet eller ved Ilden / hacke samme Nyre saa varm som den er / set den hen udi en varm Potte/ at den icke blifver kaald. Der effter tag 7 eller 8 Eg / røre oc slaae dennem det allerbæste du kandst/ kom Saffran oc Salt Muskate oc Muskateblommer vel der udi oc rør det vel tilhaabe/sampt Ingefer/ bereed

bereed vi noget af Nyren/ kom vel Winbær der udi/ naar det sit skal røre vel vdi hin anden. Da sæt det hen. Der- nest tag en Pande som hafver en flad oc brad Bonde/ kom ikke heel Fæt der udi / giff det strax aff igien / at Panden alleeniste blifver fæd oc Smørrig; tag saa for- nefnde Eg oc god Kockeske fuld effter som Panden er stor til / oc giff det tilhobe udi Panden / naar det nu er ret / saa tag en Skee fuld af den præparerede Nyre / oc kom der paa / stryg det vel offver alt / saa tyckt som en Kniffs ryg / oc sæt det saa til Ilden indtil det blifver som det skal være / vendt det tilsammen / oc hold det med hin anden offver Ilden / dog icke ret lenge / men vend det hastig om / oc tag det af: Kom atter Fæt udi Panden oc giør den fæd oc smørrig / oc giff det strax aff igien giff saa Eg der udi som tilforne oc tag den tynde Kage aff: Thi du skalt mercke at du altid hafver først en tynd Kage af Egene færdig som du siden kand trycke off- ven paa Nyren: Thi du stryger Nyren paa den Kage som anden gang gifves i Panden, oc siden trycker du det tilhaabe med den Kage som du først bagede / saa at Ny- ren blifver mellem dem baade. Bereed dette som for- skrefvet staar / saa lenge som du hafver noget aff Nyren eller aff Eggene. Dog see til at det icke brænder ved / oc gif act paa at Panden er hvercken for heed eller for kaald; At Egene icke blifver fast staaende paa it Sted / men kand lybe allevegne lige tyck omkring. Naar du nu est færdig / da skær det lige som du skiærer andet Kiød udi et Fad ofver et Fyrfad med Gløer / strøe Sucker der offver / oc vend det smuckt om med en Kniff at det paa begge Siderne blifver bestrød; Oc lad det saa staa paa

bereed en smuck klar Suppe der aff. Giff lidet Safran der udi/ Kaneelpudder oc Vinbær eller lidet Sucker oc lad det saa siude lidet hos Hønsekiødet: Haffver du fersk Oxekiød Saad brug det altid i steden for Vand/ heldst naar det er icke for salt/ eller oc halffdeelen af det ene oc halfdeelen aff det andet. Oc der som saa er at den siuge Hovecken gider ædt Kiød/ eller Hønsekiød/ da lad det stycke af Hønen siude gandske i stycker/ oc bereed det som tilforn sagt er/ oc giff hannem saa alleene Suppen/ dog giør det derfor dis tyckere: Oc lad hannem saa dyppe Brød der udi/ eller oc sybbe lidet med en Skee/ du maa vel ocsaa brünse Hønse Kiødet lidet udi Smør oc giffve saa Suppen der paa/ dog udi førsten: Doger denne spise icke god for dennem som haffver en ufordøylig Mafve.

125. Kapuner eller Høns med Citroner eller Pommerantzer at berede.

GJør Kapunen eller Hønen smuck reen som det bør/ steeg den der efter smuck skiør oc mør/ dernest tag 3 Citroner/ eller 6 Pomerantzer/ skiær Skallen smuckt aff/ oc tag Kiærnene der fra/ skiær siden tynde Skiffver der aff/ leg dennem udi en Pande/ giff god Vin der paa/ lad det saa siude/ oc naar det nu best siuder/ da leg den steegte Kapune eller Høne paa et Fad/ oc giff denne Suppe der offver/ decke saa Faddet smuckt til/ oc naar du vilt bære det frem/ da strøe Kaneelpudder der offver.

At

126. At koge Kapuner eller Høns paa Bæmiske maaneer.

TAg en Kapune eller Høne / skiær den udi stycker / sette den til Ilden udi reent Vand oc lad den siude som et andet stycke Kiød / oc naar den er nu vel Saadden / saa tag Leveren / Fødderne oc Halsen / oc lidet bagede Brød oc Persilie rod / hvilcken du dog tilforn lidet skalt lade siude; Siden gif dette altsammen udi en Morter / stød det vel / der effter gif Suppen aff Kapunen eller Hønen der paa / oc sije det giennem et sneffrt Klæde / Haardug / eller Blicksie / giff det saa igien paa Kapunen krydde det med Ingefer / Saffran oc Muskateblommer / act dog; Er Kapunen eller Hønen i sig selff icke ret fæd / saa kom fersk Oxekiød tællig der udi oc lad det siude tillige med / saa bliffver det got.

127. Kapuner eller Høns med Rijsengryn.

SIud Kapunen eller Hønen / slet aff der til oc Rijsen grynene / dog hvert for sig selff / act dog at grynene icke bliffver for bløde Saadne / giff der effter Grynene til Kapunen / oc giff Suppen aff Kapunen oc lidet Graffenbrad Saad der offver / oc lad det saa siude lidet tilsammen / indtil Grynene bliffver bløde oc bliffver smncke tycke / dog lige som mand selff heldst vil haffve det: Oc naar du vilt rette det an / da strøe en Trisanet /

(nemlig Sucker / Kaneelpudder oc Ingefer, vel sammen blandet) der offver.

128. Indsyltede Høns eller Kapuner.

LEg Hønen eller Kapunen udi en Kædel eller Gryde / giff reent Vand der paa / oc salte det icke formeget / lad det saa nogen stund siude; Giff saa Vandet derfra igien / oc giff god Vjn der paa / der til oc Muskateblommer / Neglicker / Ingefer / Kaaneel / oc temmelig Sucker / der til oc store oc smaa Rosiner / oc giør det guult med Saffran / saa er det ret.

129. Høns eller Kapuner med Lemonier.

SJud først Hønsene udi Vand oc salte dennem; Oc gif den fædiste oc bæste Tælge af Oxekiød / eller oc god fersk Smør der udi: Oc naar det er halffparten indsaadden / saa giff noget af Saadet derfra / oc giff lige saa meget Vjn udi steden der udi igien. Der efter skiær fire eller 6. Lemonier lige som de ere store til oc som du selff heldst lyster at haffve det / udi smaa trinde Skiffver oc kom dennem der udi / giff oc mange smaa Rosiner der til / krydde det med Kaneelpuddet / Ingefer / Sucker / Muskateblommer / oc Saffran / indtil det vorder guult nock / der effter lad det siude igien / oc naar du vil anrætte det / da strøe Sucker oc Kaneelpudder der offver / saa er det got.

Høns

130. Høns med en grøn Suppe at tilrede.

GJør Hønsene smucke reene oc siud dem udi Vand/ eller udi god fersk Graffenbrad Suppe / lige som du vil haffve det / der effter tag en god Haand fuld eller meere grønne Persilie / hacke oc stød den gandske smaa udi en Morter/slaa 8 eller 10 Eg der under / oc sije det siden med Hønse Suppen giennem en sneffr Haardug eller blicksie; Krydde det siden med Ingefer / Peber / Kaaneelpudder/ Sucker eller Honning/ lige som dig lyster/ gif lidet Saffran der udi/ oc lad det saa faae en god Opsaad med hin anden / dog skalt du idelig røre det om/ saa bekommer det en meget skøn oc deylig Farffve: Rette der efter Hønsene an/ oc giff den beridde suppe der offver/ saa vorder det meget skiønt oc got. Lige saadan Suppe kandst du ocsaa bruge til alle slags unge Kiød.

131. Høns udi Melck eller Fløde paa Ungerske Maneer at tilræde.

MAnd kand først fylde Hønsene hvordan mand vil/ eller ocsaa lade dem saa bliffve; Der effter leg Hønsene udi sød Melck eller Fløde oc lad dem der udi siude/ skiær Persille rod smaa/ sampt oc grønne Persille/ oc giff det der paa / eller ocsaa den grønne Persillie alleeniste/ krydde det med Ingefer/ Peber/ Saffran oc Sucker

cker / naar det tillige med Hønsene er vel koget / da rætte det an med hver andet / det er meget got.

132. Steegte Høns udi en Trisanet.

STeeg Hønsene først smuck møre oc brune / oc lad dem saa blifve kaalde / der efter bag oc nogle stycker Simmelbrød ocsaa smucke brune / giør en god Trisanet af Sucker / Kaneel / oc lidet Jngefer oc der til god Vjn. Haffver mand Malvasier eller anden søt Vjn da er det disbedre / bløddgiør siden samme stycker Semmelbrød udi Vjnen; Der effter tag Hønsene / oc deele hver udi fem eller sex stycker / oc rette det an udi et Fad / der effter leg Semmelbrødet (udi Vjnen tilforne bløødgiort /) smuck fiinligen der offver: Giff siden Vjnen der paa saa meget behoff giøris; Strøe saa Sucker oc Kaneel der offver / oc giff det saa kaalt frem / det er en meget herlig Ræt.

133. En Høne at tilræde med sin egen Suppe.

SJude Hønen smuck hvid med Persillie rod. Der effter skiær den udi stycker / tag saa Halsen oc Leveren / oc Persillie roden / oc nogle stycker bagede Simmelbrød: Stød det vel tilhaabe udi en Morter; Oc sie dette saa tillige med Hønse Suppen / giennem et tæt Klæde eller Haarbug: Oc giff det saa igien paa Hønen. Der effter krydde det med Jngefer / Peber / oc Muskate / gandske

gandske vel: Oc vil mand haffve det guult / saa kom oc Saffran der paa. Rætte det saa an / oc læg stycker steegte Simmelbrød der under. Det er en meget krafftig oc god Spjse.

134 Høns med Lemonier/ Citroner eller Pomerantzer at koge.

Vin.

Naar Hønsene hafver siudet noget lidet udi Vand/ da giff saaddet der fra oc giff en Potte Vjn eller meere der paa igien: Der effter skiær nogle Lemonier/ Citroner eller Pomerantzer/ lige som du da haffver / udi tynde runde stycker / oc lad dem siude med Hønen/ Indtil de vorder smuckt bløde / derneft tag steegt Simmelbrød/ sampt Leveren af Hønen / oc Limonierne/ stød det vel tilhaabe / at det bliffver som en Moos: Sje det der effter med Suppen giennem et Klæde oc giff det atter paa Hønen; Krydde det med Jngefer/ Peber oc Safran/ saa er det ret oc got; Men vilt du haffve det bedre saa giff Kaneel/ Sucker oc smaa Rosiner der til.

135. Høns eller Kapuner med en Polniske Suppe at tilræde.

SJud Hønen eller Kapunen udi Graaffenbraad Saad/ eller Vjn; Der effter giør en god deel Rødløg reene / oc siud dem tillige med Hønen: Der effter sie dem tillige med Suppen oc steegt Simmelbrød / giennem en Haardug/ oc giff det saa paa Hønen igien. Der-

nest krydde det med Ingefer/ Peber/ reffven Muskate oc Saffran/ saa er det ret oc got.

136. Kapuner/ Høns/ saa vel som oc ald Federvilt artigen oc vel at tilrede.

Tag hvad som helst Feder-Vilt/ eller anden Fugl/ Daff hvad den være maa: Er den gammel/ da siud den først indtil den bliffver mør; Men er den Ung da steeg den tilforne/ besticke oc specke den med heelt Kanelbarck oc Neglicker; Derefter læg det i en Gryde/ giff en sød Vjn eller anden god Vjn der paa/ oc halffparten saa meget Graffenbrad Saad/ krydde det med Kaneel/ Ingefer/ oc lidet Peber: Er Suppen icke fæd/ da leg et stycke Smør eller anden god Fæt der udi: Deck saa gryden offven tæt til/ oc sæt det til Ilden/ oc lad det vel indsiude; Der effter giff smaa Rosiner oc skaaren Mandel der udi/ oc giør det guult med Saffran. Oc naar du nu vilt anrætte det/ da giør det søt med Sucker: Men vilt du heller haffve det suurt/ da giff et glaßfuld Vjnædicke der paa i Steden for Graffvenbrad Suppen/ saa er det meget got.

137. Ender/ Duer/ Agerhøns Snipper eller anden Vildfugl herligen at tilrede.

Naar Fuglen (være sig enten Vild eller tam) nu er plocket oc smuck reengiort/ so leg den i en Gryde/

de/ giff fersk Vand derpaa/ kom Salt der udi oc lad det siude halff nock / eller oc stick den paa et Spid/ oc lad den halff steegis / tag i midlertid smucke Skiffver Simmelbrød/ bage det smuck brunt paa en Ryst / derneſt leg det udi god Adicke / indtil det bliffver gandske giennem drucken oc smuck bløt / tryck det der effter tillige med Vjn / giennem en Haardug eller blick sie/ leg derneſt Fuglen udi samme Suppe/ krydde det med Jngefer/ Peber Kaneel oc Neglicker / giør Smør gandske heed oc brunt/ indtil det siunis at bliffve sort/ oc giff det siden paa Fuglen / set det saa til Jlden oc lad det fuldkommelig siude tilhaabe / oc rætte det saa an / det er got.

138. Kapuner/ Høns eller oc vilde Fugle med en anden god suppe at berede.

TAg Kapunen / Hønen eller hvad Fugl det være kand / skiær den udi stycker/ sette det til Jlden udi Graffenbradt Saad/ oc lad det siude til det er halff nock: Der effter giff god Adicke/ oc halffparten saa megen Vjn der udi: Kom oc reffven Rugbrød / tre eller fire skaaren Eble / oc en god deel skaaren Rødløg der udi/ oc lad det en liden Stund med siude: Der effter kom Kiødet i et Fad/ oc sie saa Suppen oc alt/ giennem et sneffrt oc tæt Klæde / oc giff det saa paa Kiødet igien/ krydde det med Jngefer/ Peber/ Neglicker oc Sucker/ oc bered det saa/ at det hvercken vorder for suurt eller for søt: Vil det bliffve for tyckt / da giff lidet Vjn eller Adicke der udi/ hvilcket du selff haffver best lyst til / er det icke Fæt nock

da leg meere Hønse Ister / eller et stycke Fæt aff fersk Oxekiød / lad det atter saa en opsaad / oc rætte det saa an. Men vilt du heller haffve det guult / saa kaag Hønen eller hvad det er lige som formeldet er / alleeniste at du i Steden for det reffven Rugbrød / tager reffven Simmelbrød; Oc i Steden for Rødløgene (om mand icke gierne gider hafft dennem) tager smaa Rosiner / oc hackede Eble eller Pærer / oc krydde det saa som tilforn saget er / dog i Steden for Neglicker maa du da tage en god deel Saffran der til / saa vorder det oc saa herligt oc got.

139. En anden maade Fugle oc Duer at tilrede.

Naar Fuglen er reengiort / da ryste eller steeg den udi heet Smør eller Fæt / indtil den bliffver brun: Der effter giff et Glas Edicke oc et glasfuld Vjn der udi: Krydde det med Ingefer / lidet Peber / Kaneel / Sucker oc Saffran / lad det saa vel indsiude / saa bliffver det ret oc got.

140. En anden maade.

Naar Fuglen er plocket oc reen giort / da siud den først udi lidet Vand / giff det der fra / oc giff god sød Vjn eller anden god Vjn der paa igien: Giør skieret Smør vel varmt / oc giff det der offver / krydde det med Ingefer / Peber oc Neglicker / oc lad det saa vel siude / indtil at Saadet bliffver brunt / saa haffver du en behagelig god ræt.

Fugle

141. Fugle eller andet med en god Suppe.

TOe Fuglen reen / oc siud den udi lidet Vand / dereffter ryste eller steeg den udi skiæret Smør eller Fæt / til den bliffver bruunactig; Dernest giff fættet der fra / oc giff fæd Graffenbrad Saad / smaa Rosiner / Jngefer / lidet Peber oc Muskateblomme der paa igien / lad det saa siude tilsammen / indtil der er ickun liden Suppe tilbage. Vilt du heller hafve det suuractigt / da giff et glasfuld Vinædicke der til / oc giør det guult med Saffran / om du saa vilt haffve det.

142. Høns oc Fugle uder Luct log at kaage.

NAar Fuglen eller Hønen er reengiort / da skiær den udi stycker / lad det udi en Gryde / giff et glaßfuld Vin oc lige saa meget Vinædicke der til / ot lidet Graffenbrad Saad; Oc leg et stycke Smør saa stort som et Eg der udi. Krydde det med Jngefer / Peber / Safran oc Sucker: Decke saa Gryden tæt oc vel offven til / set det saa paa en Kuulild eller Gløer / oc lad det vel indsiude / saa bliffver det meget got.

143. En Kapune at steege / at den bliffver mør oc god som en Fasan.

STick Kapunen lige som du ellers pleyer / lad Blodet

NAar Aalen er flaad / flecket oc reengiort som den skal være / saa leg den en Time udi god Edicke / Peber oc Salt / saa vorder den herlig oc smuck blaa: Der efter tag et lidet Spid som mand ellers steeger smaa Fugle paa / leg saa et Stycke aff Aalen langs hen / oc leg et andet Stycke lige saa offven paa / dog skalt du legge Salvie oc Laurbær Blader (om du hafver dennem) der imellem / bestrø det saa med lidet Salt oc Peber / stick dem paa Spiddet / sæt dem til Ilden oc steeg dem som andre Fugle: Sæt en Steegepande der under: giør Smør heedt oc bereed en Suppe / som udi nest forrige Stycke om Laxen bleff lærdt / dog saa at der kommer intet Brød eller Neglicker der udi / giff saa Suppen udi Bradepanden / oc bedryppe Aalen jdelig der med: Oc naar den nu er fuldkommelig nock steegt / saa tag fersk Smør oc ofver giff Aalen vel der med / giennem en heed Skuumskee: Imidler tid skalt du hafve et Fad bereed med hvit Sucker oc smuck reen / refven Brød med Sucker oc Kaneel vel tilræd: (Om du vilt kandst du da i Steden for den søde Fæt ofverdryppe den med Pomerantze Saft) der efter offver strøe det med forneffnde Brød: Leg det saa udi et varm Fad oc giff Suppen som staar udi Bradpanden der til / dog skalt du først tage alt det fæde fra Suppen. Du maa bage Brød der udi om dig lyster / heldst naar det er smuck bruunt: Dette er en meget herlig Ræt: Oc blifver icke mange Aal saaledis steegte.

148. Flynder eller anden bræd Fisk at til rede.

Be-

BEred dennem saaledis: Naar de ere meget smucke toede oc reen giorde / da siud dem smuckt aff I Vand / der effter tag dennem oc flecke dem fra Beenene leg dem siden smuck zijrlig udi en bred Pande oc bestrøe det vel med Ingefer / oc giff vel heet Smør der paa/ oc om du vilt/ da kandst du giøre Smør vel heet oc komme lidet løg der udi/ dertil oc tørt Brød som vel smaat er støt / eller oc lad Løgen være derfra / Giff vel Ingefer der udi/ smaa skaaren Persilie / lidet aff Saaddet som Flynderne ere saadne udi / oc lige saa meget Vin som Saad: Lad det siude vel tilhobe / gif det saa ofver Flynderne/ oc lad det siude vel tilhobe paa en Kyst.

149. En synderlig Ræt aff en fylt Gedde Tarm.

NAar du hafver en herlig stor Gedde/ da tag Tarmen der aff / oc toe den smuck reen/der effter blæs den op med et Straa eller en Pennefeder/at den kand bliffve diß større / der effter tag et got stycke aff Gedden saa meget du kandst tencke at haffve fornøden / leg det nogen Stund udi Eddicke : Der effter tag lige saa meget Speck eller Flesk der til / hacke det saa vel tilhaabe med hinanden : Kom enten lidet eller intet Salt der udi/ effter som Specket tilforn er salt til: Krydde det vel med søde Urter/ oc halffve støt Neglicker : Fyld dette siden udi Gedde Tarmen / oc bind den sammen: Leg den siden udi en Potte/ med halff Vin oc halff Vand: Lad det siude under Luckt log indtil Tarmen lader sig vel skiære / Der af

bliffver en herlig feed Saad / giff oc der udi Ingefer oc Edicke. Naar nu Gedden oc er nock Saadden / oc paa et Fad lagt / da giff denne Suppe udi Faddet med til Gedden. Der effter skiær forneffnde fylte Tarm lige som du skiærer Lemonier / oc leg den udi Suppen her oc der / saa vel som oc offven paa Gedden. - Dette samme kandst du oc giøre med feede Svjntarme / oc andre Fættarme: Oc naar du haffver nogen offverblefven Fisk / som du siunis dig icke meere kand tiene / da kom lidet Edicke der udi / eller slaa Eg der under oc bag det udi en Morter / det hielper offte i Køckenet til en Ræt / heldst naar mand haffver slige Giæster som gierne vil hafve mange Rætter / oc ere graadige eller oc altid haffver lyst til noget seldsomt / oc det som got er.

150. En Gedde med en Polniske Suppe.

TAg en Gedde / som kand giøre en Ræt / skrab skiellene smuckt der af / hacke oc rifle den vel paa begge Sider / der efter flecke den / oc giør stycker der af: Toe dem oc offverstrøe dem med Salt / oc lad dem ligge en halff Time: J midler Tjd bereed en Suppe saaledis: Tag en god Deel reenskallede Løg / oc en god Deel Persilie-rod oc et par Eble / skiær det altsammen grofft oc stort / oc lad det først siude i Vand / indtil det altsammen blifver smuck bløt / der effter tryck eller sie det med Vjn giennem et Klæde: Leg saa Gedden udi en Kædel eller Fiskepande / oc giff den tilræd Suppe der paa / er det for lidet / saa giff endnu et Glas Vjn der til / oc hen ved 4

Skee

Skeefulde Vjnædicke. Krydde det med Ingefer/ Peber oc Saffran/ oc lad saa Gedden ungefer en halff Time siude/ der effter giff Sucker eller Honning der udi oc gif endnu meer Ædicke der til: Dog see at Saaddet icke siuder formeget ind/ eller at det blifver icke fortyckt. Der effter rætte Gedden smuck an/ oc giff Suppen der offver.

151. Gedder med en Vngerske Suppe.

TAag en Gedde liden eller stor/ skrab Skiællene der aff oc rifle eller Karffve den paa begge Sider/ skiær den udi stycker oc vaske dem reene/ offverstrøe dem med Salt/ oc lad dem saa ligge en god Stund/ udi et Fad/ der efter tag nogle vel affskallede Rødløg/ oc Persilierod/ gif Vand der paa/ oc lad det saa vel siude tilhobe: Leg saa Gedden udi samme Suppe/ oc lad den siude der udi/ giff lidet Peber/ Ingefer/ Muskateblommer/ oc et got stycke Smør der udi: Oc naar du vilt rette det an/ da tag de heele Løg der fra/ oc giff det andet smuck varmt frem/ saa er det got.

152. En anden maade paa Vngerske Maaner.

HAandle med Gedden først udi allemaader ligesom forskreffvet staar. Der efter tag smaahackede Rødløg/ oc en god deel smaahackede Æble/ ryste det lidet/ tilsammen udi heet Smør. Derneſt leg Gedden udi en

en Kedel eller Fiskepande / giff saa fornefnde hackedde Løg eller Able der til / giff god Vjn derpaa. Krydde det med Ingefer / Kaneel oc Saffran: Oc om du vilt kandst du oc gifve smaa Rosiner oc Sucker der til / lad det saa vel siude / saa bliffver det ret oc got.

153. Gedder med Lemonier.

SKrab Skellene af Gedden skiær stycker der aff oc handle der med lige som tilforne er rørt. Der efter siud den I half Vjn oc halff Vand / Salte det ret / at det hvercken blifver forlidet eller formeget ; sker tilforn nogle Lemonier / oc siud dem i Vjn gandske bløde / stød oc tryck dem at de blifver som en Moos oc tryck dem siden tillige med Vjnen giennem et Klæde / naar Fisken nu er halfparten nock Saadden / da giff strax Saaddet gandske der fra / oc gif forbemelte Suppe der paa igien. Krydde det med Ingefer / Kaneel / Saffran / oc Sucker / giff endnu meer Vjn der paa / oc lad det saa vel siude / at Suppen kand blifve smuck tyck. Saa er det ret oc blifver meget got / der efter rætte Fisken tillige med Suppen an / oc bær det varm frem.

154. Gedder paa en anden maade med Lemoner / Citroner eller Pomerantzer.

SKrab Skellene vel aff Gedden / ritze eller karffve den paa begge Sider / bered Stycker der aff / oc

strøe

strøe det offver med Salt / oc leg det udi et Fad / sæt der efter en Kedel ofver Ilden med Vand / oc giff et Glas Vjnædicke der udi / oc lad Gedden siude der udi. Naar den nu er half saadden / da giff en god Deel Rusiner / Caneel / Sucker / Ingefer / Peber oc Safran der til. Der efter tag Citronerne / Pomerantzerne eller Lemonerne / skier smucke tynde oc runde Stycker der aff / oc giff dem oc der udi / oc lad det saa siude tilhobe. Er Suppen da siden for lidet / at du siunis icke at haffve nock / da giff endnu et Glas Vjn der til. Rætte saa Gedden med Suppen an / oc leg Lemonerne eller hvad det er der paa / saa det som det bør.

155. Trende atskillige Rætter aff en Gedde paa en Tjd at berede / nemlig / saaden / steegt oc baget / dog at Gedden vorder heel oc gandske uskaaren.

TAg en god stor Gedde / skier den lidet op udi Buggen / oc tag all Indvollen ud / uden alleniste den bare Lever; Skrab Skiellene aff den fordiste oc den acterste Part / ritze oc salte det / den mellemste lad bliffve med Skiellene. Giør det smuck blaa med Edicke / der effter stick Gedden paa et Bradspid / bløs et reent Klæde udi Vjn / oc bind det om den mellemste Part / oc bind det fast om ved begge Enderne med Baand / at Fettet som du bedrypper de andre tvende Parter med / icke skal rinde ind paa den mellemste Part / oc naar du nu haffver sat den til Ilden paa Spiddet / oc Klædet som er bunden om den mellemste Part / begynder at tørris / saa giør det jdelig vaat igien

med halff Vand oc halff Vin / saa siuder den Part lige saa vel paa Spiddet / som udi en Kedel: Den fremmerste Part aff Gedden / skalt du bestrø med Meel / eller smaa Gryn / oc dryp den Part jdelig gandske offver med heet Smør / oc siden med Meel igien / oc atter med Smør / giør det jdeligen indtil den er nock / saa bagis den Part lige saa vel paa Spiddet / som udi en Pande: Den agterste Part / skalt du offverstrø med Jngefer oc Salt; Oc offverdryppe den nogle gange med varmt Smør / saa steegis den vel Dog skal mand vel giffve act paa / at mand meget forsicteligen sticker den paa Spiddet / at den icke brydis oc siden falder aff / saa skalt du oc giøre smucke / lange oc smale Skinner eller Pinde / bind dem ofver Hofvedet med den ene / oc ved Rumpen med den anden Ende / oc disligeste med et Baand midt omkring; Naar det nu altsammen er saa ferdig / saa tag den oc forsiunlig aff Spiddet / oc leg den saa gandske heel paa et Fad. Giør en Suppe der under / lige som dig lyster / eller som tilforn udi Bogen skreffvet oc lærdt er. Dette er en seldsom / god oc meget ypperlig Ræt / om mand ellers omgaaes ret der med oc rætter det rettelig an.

156. En Gedde med Persilierod / oc støt grøn Persilie at berede.

TAg en god Haandfuld Persilierod / sampt oc den grønne Persilie / gif det tilhaabe med hinanden i en Potte / gif 2 Maader Vand der paa / oc lad det siude tilhaabe indtil det bliffver smuck bløt / der efter stød baade Roden oc den grønne Persilie i en Morter / meget smaa som en

Moores

Moos. J midler tid tag 3 eller 4 stycker rystede Seміel-brød/oc giør dem bløde udi det Vand/ i hvilcket fornefnde Persilie oc Roden er Saadden/der efter tryck dem med førrige Persilie giennem et Klæde: Leg saa Gedden naar den er opskaaren/ oc giort i Stycker/ udi en Kedel eller Fiskepande/ oc giff fornefnde Suppe der ofver/ der til oc et Glasfuld Vin/oc 4 Skeefuld Edicke: Krydde det med Ingefer/ Peber/ Kaneel oc Sucker/ lad det saa siude med hver andet: Naar du nu strax vilt anrette det/ da gif Neglicker der til/ oc gif det saa hvit frem. Men vilt du heller hafve det guult/ saa gif Safran dertil/ saa er det ret.

157. En Karpe med en sort Suppe.

TAg en god fæd Karpe/ stick den først med en Kniff ind udi Munden/ oc skiær saa med Knifven i Halsen at den kand vel bløde/ oc lad saa Blodet rinde oc løbe udi et Kar med Edicke: Der efter tag Fisken/ oc skrab Skællene smucke der af paa begge Siderne/skiær den siden udi Stycker oc toe saa Styckerne smucke reene udi Edicke: Offverstrøe dem med Salt oc leg dem udi en Kedel eller Fiskepande/ Sie der effter Edicken der paa/ hvor udi Fisken bleff toen/ giennem et Klæde eller Haardug: Sie ocsaa Blodet derpaa/ hvilcket du tilforne af Karpen haffver bekommen. Vilt du gierne hafve det meget suart/ saa giff meere Edicke der paa/ krydde det med Ingefer/ Peber/ meget Neglicker oc lidet Sucker eller Honning/ lad saa Fisken der udi siude smucki jefnt/ langsom oc sacte. Imidlertid skier en god deel aff Rød-

løg/ryste oc bage dem udi Smør/indtil de blifver smucke bruune: Der effter giff dem i til Karpen/ naar den er halff saadden/ oc lad den saa fuldkommen siude/ saa vorder det ret oc got: Der effter rætte den an/ oc giør endnu lidet Smør heedt oc bruunt/oc giff der offver.

158. En Karpe i en bruun eller rød Suppe:

SKrab Skiellene aff Karpen/ oc ritze den paa begge Siderne/ skier den op oc giør den i Stycker/ bestrø Styckerne med Salt/ oc leg dem udi en Kedel eller Pande/ tag der effter et got Stycke Kirßmoos eller Kirßsafft/ oc blødgiør det udi Vjn/ oc tryck det igiennem et Klæde med Vinen/ oc giff det saa offver Karpen/ oc giff endnu et Glas Vjn der til/ krydde det med Jngefer/ Neglicker/ Caneel/ Sucker eller Hönning/ at det bliffver søt nock/ lad det saa siude med hver andet/indtil det bliffver en tyck Suppe/ rætte det saa an/ oc giff det enten varmt eller kalt frem som dig selff lyster/ saa er det got.

159. Karper udi en guul Suppe.

TAg en temmelige Karpe/ skrabe den oc skiær den i Stycker siud den udi Saltvand/ indtil den er halff saadden; Dernest skier eller hacke nogle Rødløg eller Eble/ hvilcke du selff heldst hafver Lyst til/ ryste oc bage dem lidet udi Smør/giff Saaddet fra Karpen/oc giff den hackede Materie der paa igien/ oc giff en Maade god Vjn der til/krydde det med Jngefer/ Caneel/ lidet Peber oc Sucker/

cker/ oc smaa Rosiner lige som mand vil: Lad dette saa siden fuldkömmelig siude tilsammen med hin anden/ saa bliffver det ret oc got.

160. Karper med Lemonier at siude.

SKrab Skiællene af Karpen oc skiær den op ad Ryggen/ oc skiær den i Stycker/ oc siud den i Salt Vand/ der nest giff lidet af saaddet der fra/ oc giff lige saa meget Ædicke der paa igien oc der hos et stycke Smør/ skiær nogle Lemonier/ oc giff dem dertil/ Krydde det med Ingefer/ heele Muskateblommer/ Peber oc Saffran/ oc lad det saa igien fuld siude/ rætte saa an/ oc strøe Ingefer der offver/ saa er det ret oc got.

161. En anden maade med Lemonier.

SKrab Karpen/ oc skiær den i Stycker/ tag Blodet der af/ oc kom det udi Vjn/ oc toe Styckerne af Fisken reene af udi Vjn: Salte saa Styckerne paa begge Siderne/ oc leg den udi en Kedel/ der effter sie Vjnen oc Blodet/ sampt den Vjn som du haffver toed Styckerne udi/ der offver giennem en Haardug eller Blicksie/ oc lad det saa siude tilsammen: Naar det nu er halff nock saadden/ da skiær 4 eller fleere Lemonier/ oc giff dem paa Fisken/ Krydde det med Kaneel/ Sucker/ Ingefer oc

Peber / giff oc nogle smaa Rosiner der til / oc lad det saa fuldkommnen siude tilsammen / saa vorder det ret oc got.

162. En anden maade at kaage Karper.

TAg god hvid Vjn/ skale en god deel Rødløg oc et par Eble / skiær dem udi 4 Parter / giff dem udi Vjnen/ oc lad den vel siude/naar de nu ere half saadne saa stød en god Deel smaa Rosiner/ oc tryck denne igiennem et Klæde tillige med forneffnde Suppe/ giff lidet reffven Brød der til/Krydde det med Jngefer/Peber/Neglicker oc Saffran) oc lad det saa siede fuldkommelig tilsam̃en / saa er det ret oc got.

163. Karper udi en anden god guul Suppe at berede.

SKrab Karpen / skiær den i Stycker / oc siud den udi god hvid Vjn/oc naar den er nu ret paa Saad/ da riff Krummen aff Brød / saa stort som et Eg/ giff det der udi Krydde det med Jngefer/ Peber/ Saffran/ Sucker oc Kaneel/ lad det saa fuldkommelig side/ oc rette det saa an / da er det ret.

164. Færske Aall at koge.

TAg en god Aall / drag Huden der aff/ tag Jndvollen der af oc den liden Ader som gaar ud med Rygbeenet/ toe saa Aalen først aff udi Vand / der efter udi Vjn / leg

den

den saa udi en Kedel eller Gryde/ salte den ret tilmaade/ giff en maade sød Vjn/ eller anden god Vjn derpaa / giff oc en god deel Sucker/ Kaneel/ Ingefer/ Peber / Saffran oc Muskateblommer dertil / oc lad det saa Vngefer siude en halff time tilhaabe/ saa vorder det ret oc got.

165. En anden maade at kaage ferske Aal.

DRag Huden af Aalen / sampt oc den liden Ader som ligger ud med Ryggen / skiær den der effter i Stycker: Tag siden got færsk Vand/ oc salte Vandet vel/ leg saa Styckerne af Aalen der udi oc lad dem nogen Stund der udi bliffve liggendis: Tag dem siden aff samme syltede Vand igien/ oc toe dem reent ud J et andet fersk Vand oc giff saa god Vjn der paa / oc lad dem der udi vel siude. Naar de ere nu vel halff saadne/ saa gif en god deel smaa hackede eller smaaskaarne Eble der til / sampt mange smaa Rosiner / Sucker eller Honning: Krydde det vel med Ingefer/ Kaneel oc Saffran/ oc lad det saa tilhaabe faa en god Opsaad/ saa vorder det ret.

166. En færsk Aal at koge med Persilierod oc grønne Persilie.

NAar Aalen er flaaed oc i Stycker skaaren / da siud den udi salt Vand/ oc siud tillige med en Haandfuld Persilierod / sampt den grønne Persilie / indtil de

 blif-

bliffver smucke bløde / Der effter giff Saaddet derfra: Oc tag saa Persiilien baade Roden oc den grønne/ oc stød det vel udi en Morter/ at det bliffver som en Moos/ Der nest tag rystet Semmelbrød / bløð giør det udi Vjn / oc tryck det saa tillige med fornefnde Persilie igiennem et snæffrt Klæde / giff det saa offver Aalen/ oc gif Vjn der paa / oc et Glas fuld Ædicke der til: Krydde det med Ingefer / Peber/ Saffran/ oc Muskateblommer/ oc lad det saa tilhaabe fuldkommen siude/ saa er det ret oc got.

167. En Aal at fylde oc herligen berede.

TOe Aalen reen oc skiær den i Stycker / tag saa Indvollen aff Styckerne / oc toe dem saa først reene udi Ædicke / dog lad dem tilforne ligge en liden Stund udi Ædicken / derneſt leg dem paa et tørt Bræt eller Bord/ at de saa som kand bliffve tørre. J midler tid tag Valnød-Kiærner/ eller Mandel Kiærner / oc stød dem meget vel udi en Morter: Der effter hacke Mirian eller andre gode Vrter der iblant / oc blande det vel med hinanden/ lad saa Smør blifve vel varmt oc giff saa en Skeefuld dertil/ at det bliffver tilhaabe / giff oc Ingefer / Peber oc Muskateblommer der udi: Oc fylde saa Aalen der med udi Steden for Invollen som du haffver udtaget / Stick saa Aalen paa et lidet Spid / oc steeg mod Ilden / oc naar den nu er halff stegt/ da dryppe den med heet Smør/ oc offverstrøe den med Meel: Giør dette 3 gange / oc naar den nu er nock steegt/ oc bleffven smuck bruunt uden til/ da rætte den an / oc tryck saa Safften aff

3 eller 4 Pommerantzer der offver / saa haffver du en meget lecker Ræt.

168. Færske Fiske at fylde oc steege være sig Brassen eller hvad slags det være kand.

Tag Fisken som du vilt steege / være sig af hvad slags det være kand / skrab Skællene der aff oc riffve den paa begge Siderne: Skiær den saa lidet op i Buggen / oc tag Indvollen der ud / tag Galden reent derfra: Leg Fisken en halff time udi Edicke / tag der efter Indvollen / Mirian / Rosmarien: Salvie / eller hvad gode Urter mand kand eller vil hafve / der til oc nogle faae Enebær / eller Karbey eller nogle Mandel eller Valdnød Kiærner / hvilcket mand selff haffve vil. Stød alt dette tilsammen / udi en Morter / meget vel iblant hver andet / giff et Stycke fersk Smør dertil / sampt Ingefer Peber oc Salt / oc menge det saa at det vorder bløt / fyld det saa udi Fisken / luck saa Hollet til udi Fiskens Bug / enten med en Naal eller andet / at der intet udfalder / oc steeg saa Fisken paa en Ryst paa begge Siderne smuck langsom: Dog kandst du tilforne sticke en liden Pind giennem Fisken / med hvilcken du den behendig paa Rysten kand omvende / at Fisken icke brydes naar du vender den: Dernest tag lidet Vinædicke oc et stycke Smør oc lad det siude tilsammen udi en Pande eller Potte / giff lidet Ingefer / Peber oc Saffran dertil / oc dryppe Fisken offte der med paa Rysten naar den omvender: Merck at førend du legger Fisken paa Rysten / da skalt du paa begge Siderne vel

offverstryge den med sammenblandet Jngefer Salt oc Peber. Naar nu Fisken er vel steegt/ saa tag det offverblefne af den Suppe som du dryppede Fisken med/ giff der til lidet Sucker / oc en skaaren Pomerantz eller Lemonie/ oc rette saa den Suppe an under den steegte Fisk / saa er det vel oc got.

169. Røgede Gedder eller andre røgede oc tørre Fiske / med Smør oc Persilierod sønderligen at koge.

TAg Gedden oc skiar den i Stycker / men er det Aaborrer eller andre maadelige Fiske da lad dem være heele/ leg dem først udi luncket Vand/ oc toe dem reene / tag dem der af/ oc leg dem udi en Kedel eller Fiskepande / giff meget skaaren Persilierod der til/ oc siud det vel med hverandet/ gif der efter en god deel aff Saaddet der fra/ oc leg et got stycke Smør der udi igien ryste en Skeefuld Meel udi heet Smør / oc giff det oc der udi/ lad saa Fisken en god Stund der med siude oc naar du vilt giffve det frem/ da haff smuck rystet Semmelbrød udi et Fad / oc rætte det saa an der offver.

170. En maade at røge oc tørre Fiske paa en kort Tid.

TAg Gedder / Karper eller andre Fiske / skiær dem op udi Ryggen / flecke dem gandske oc bræd dem ud / oc salte dem vel paa begge Siderne / oc om du vilt kandst du blande lidet Peber udi Saltet / oc lad saa Fisken ligge en Nat

Nat derneſt ſkiær ſmaa Pinde / oc ſpiele Fiſken ud der med/ henge den ofver Jlden / at Røgen kommer vel paa Fiſken : Haffver du det da giør en Røg under Fiſken aff Enebær Træ/ ſaa vorder Fiſken ſmuck Rød/ oc ſnarlig god. Er det om Sommeren/ da heng Fiſke mod Solen / oc heng den ſaaledis/at den intet rører ved / noget med Siderne / oc paa de Steder/ hvor Solen vel kand ſkiñe der paa / ſaa bliffver Fiſken oc ſnart tør oc god : Der efter bereed den ſom tilforne bleff ſagt.

171. En ſynderlig god Stock-fiſk at koge.

SJud Fiſken indtil den bliffver blød nock : Tag der effter Beenene der fra/det andet giør udi ſmaa Stycker: Kom det ſaa udi en Potte/giff god Melck eller Fløde der paa / oc giff et lidet Stycke Smør der til ; Krydde det med Jngefer / oc ſalte det ret / oc lad det ſaa ſiude / ſaa bliffver det ret oc got : Vilt du haffve det meget ſøt / da giff Sucker oc Ruſiner der til/ ſaa er det oc ret.

172. En maade at bløde tørre Hvidling eller Rockefiſk/oc dennem ſiden herligen at koge.

TAg Hvidlingen eller anden Fiſk/ leg den udi lunſcket Vand / lad den ligge en Nat der udi : Der effter tag den der aff / tag ſaa Huden oc Beenene ret der fra/leg ſaa Fiſken udi god ſkarp Lud en Dag oc Nat tag den atter der aff/oc giff ferſk rindende Vand der paa,

naar du tilforn haffver toet den aff Luden / lad den saa atter ligge en Nat i det ferske Vand / at Luden kand vel blødis der aff / saa blifver Fisken smuck hvid oc tyck. Saaledis kand mand oc giøre ved tørre Gedder oc Rocker: Naar du nu vilt siude dennem / saa sæt fersk Vand til Ilden udi en Kedel / leg Hvidlingen der udi / oc lad den siude en halff Time smuck langsom: Naar du nu vilt rætte den an / oc bære den frem / saa tag den smuck behendig op med en Skumskee / at den icke gaar i Stycker / lad Vandet smuckt sijes der fra / oc giff saa bræd Smør der offver / oc offverstrøe det med Salt / strøe dog icke Saltet der offver førend den eigentlig Minut / at du kandst bære den varm frem / thi ligger Saltet forlenge der paa / da løber det bort i Vand.

173. Kræbse med Backelse at tilrede.

Taag Kræbsene / oc siud deñem lidet / Dernest skiær eller bryd alleniste den øffverste store Skal der aff / saa at Skællene baade paa Beenene / Buggen oc paa Rumpen bliffver besiddendis: Tag saa Eg oc Meel / oc giør en tynd Dey der aff / oc giff reffven Muscate / lidet Ingefer oc Saffran der udi / oc leg Kræbsene der udi / bedeck dennem saa igien med fornefnde Dey / der effter giff Smør udi en Pande / oc lad det bliffve vel hedt / oc bage saa Kræbsene der udi / rætte dem saa an / oc strøe Ingefer der offver.

174. Kræbse med Persilte Roed / sampt den grønne Persilie at koge.

SJud Kræbsene / sampt Persilie Roed oc den grønne Persilie tilhobe udi Vjn / dog kom icke Salt der udi: Tag siden Kræbsene aff Saaddet / tag siden Saxene oc Rumpen der fra: Jmidlertjd bløđgiør nogle Stycker Semmelbrød udi samme Saad: Der effter tag Fødderne / Skalen oc det offverbleffne aff Kræbsene / oc kom det tillige med det bløđgiorde Brød / oc forneffnde saadne Persilie / baade Roden oc den grønne / udi en Morter / stød det vel tilhaabe / sije oc tryck det siden tillige med Vjn igiennem et Klæde / at det blifver en smuck tyck Suppe / kom siden fornefnde Saxene oc Rumperne udi en Kedel eller Potte / oc giff denne Suppe der paa / giff oc et Glas Edicke der til / krydde det med Jngefer / Peber / Safran / Caneel oc Sucker / oc lad det med hin anden faa en Opsod / rette dem saa anmed forneffnde Suppe / saa det en herlig Ræt.

Adskillige Moos at berede.

175. En kaald Jordbær Moos.

REnse oc toe Jordbærene smucke reene / giff dem saa udi et Kar / imidlertjd bløđgiør to eller tre Stycker Semmelbrød / udi god sød Vjn eller anden god Vjn / indtil de bliffver meget vel bløde / derneſt giff Brødet med Vjnen udi Karet til Jordbærene / rør det saa vel omkring med hin anden / oc tryck det saa tilhobe igiennem

et Klæde/ krydde det med Jngefer/ Caneel oc Sucker; Giff det saa kalt frem: Det tør icke ved at siudis/ oc giffver en herlig oc god Kølning oc Svalning.

176. En anden Jordbær Moos varm eller kaald at anrette.

VAar Jordbærene ere smuck reene oc udtoene/ saa tryck dem med Vjn igiennem et Klæde / rør lidet reffven Peberkage der iblant / eller en Skeefuld got Meel: Krydde det med Caneel oc Sucker / oc lad det saa lidet siude / dog saa at det blifver icke fortyckt/ oc gif den saa enten varm eller kaald frem.

177. En kaald hvid Egemoos.

TAg det hvid aff ti færske Eg/ slaa oc tvære det vel/ at det bliffver som Melck: Tag saa en maade god tyck Fløde/ oc 3 Skeefulde Sucker / rør det vel tilhaabe/derneft giff det udi en Glasserede Potte / sette det til en Kulild oc lad det saa ungefer siude en half Tjme / indtil det er tyckt nock; Derefter gif lidet Salt oc smaa Rosiner der udi rør det vel om: Rætte det an udi et Fad / oc lad det bliffve kaalt/ saa er det ret oc got.

178. En anden Egmoos at berede.

TAg tolff eller femten Eg / slaa dem aff / tag saa det Hvide for sig selff/ oc Blommerne desligeste for sig selff/ rør

rør saa en god deel Meel udi det hvide aff Eggene / sie oc tryck det igiennem et Klæde / eller Blicksie / at der icke bliffver Klimper udi : Der efter tag Smør oc giør det heet udi en Pande / giff det hvid aff Eggene der udi / rør det ofte om / oc lad det saa først vel siude : Der effter giff Eggeblommerne der paa / oc rør det icke meere om / oc lad det saa fuldkommeligen bagis paa Gløer / saa bliffver det herligt oc got.

179. En varm Egmoos.

Tag ti eller 12 Eg / slaa dem ud / oc kom baade Blommen oc det hvide udi en Potte / slaa oc tvere det vel blant hin anden / derneſt giff en Maade Fløde eller god Melck der til / Brænd saa to Skeefulde skønt oc fijnt Meel udi heedt Smør / oc rør det der iblant / krydde det med Sucker / Caneel oc Safran / giff det saa tilhobe udi en Tærtepande eller anden bred Pande / decke det smuckt til med et Log af Kaabber eller Jern / sæt det saa paa en Kulild / leg ocsaa Gløer offven paa Decket / oc lad det saa siude / indtil det faar en bruun Hinde offven paa / saa er det ret / rætte det saa an / oc legge den brune Hud der offven paa / oc strøe Sucker der offver.

180. En kaald Smør-Moos at berede.

Tag en god maade tyck fløde / set det til Ilden oc lad det siude / slaa sex eller 7 Eg udi et Fad / oc giør der aff en tynd Deyg med god Meel. Naar nu Fløden begynder at siude / da giff denne Deyg der udi / oc lad det siude indtil det vorder tyckt / rør det offte om / giff det

saa udi et Fad oc lad det bliffve kaalt; Der efter tag fersk Smør / Sucker oc smaa Rosiner / oc blande det der iblant / rætte saa an / oc stick Kaneel eller andre gode Vrter der omkring / saa er det meget herligt oc got

181. En Eblemoos at berede.

TAg gode Eble / skrelde dennem oc skiær dem i tynde Stycker / ryste dem saa udi Smør indtil de bliffver bløde: Der effter driff dennem med god Vjn igiennem / et Klæde eller Durckslag / ryste der efter reffven Semmelbrød udi Smør / indtil det bliffver smuckt bruunt / giff der effter fornefnde Eble-moos med Vjnen der udi til / krydde det med Ingefer / Kaneel oc Sucker / oc lad det faae en Opsaaed / oc giff det saa kalt eller varmt frem.

182. En anden Eblemoos at berede.

SKreld Eble oc skiær dem smuckt tynde oc siud dem udi god Vjn til de vorder bløde nock / oc driff dem saa igiennem et Durckslag: Dernest slaa 4 eller 5 Eg dertil / oc røre dem der iblant / blende Sucker der udi / oc lad det saa bliffve: Sette det saa til Jlden igien / oc lad det endnu siude lidet / rætte det saa an / oc om du vilt kandst du oc giffve Ingefer oc Saffran der til.

183. En Mandelmoos med Eg oc Vjn at berede.

Tag

Tag det hvide af 10 Eg / klap det vel indtil det blifver som Melck / giff en god deel Fløde der til / dernest giør noget Smør heet / oc gif et Glas Vjn der paa oc lad det faa en Opsaad / oc gif saa det slagne Hvide aff Eggen / sampt Fløden der udi / naar det nu er saadden nock med hin anden / da sije det igiennem et Durckslag ; Der efter tag smaa støtte oc reffne Mandeler / oc rør det vel iblant samme Eggemelck / blande en god Deel Sucker der udi / vil det bliffve fortyckt / da gif en Skeefuld Vjn eller Fløde der udi / saa vorder det ret oc got.

184. En god Vjn Moos at berede.

Tag et gammelbaget Semmelbrød / skiær Ringen der aff oc riff det smaa / ryste det udi Smør / slaa der efter 4 eller 6 Eg udi en Potte / klap oc tvære dem vel / gif en maade Vjn der til / oc giff saa det rystede Semmelbrød der udi / krydde det med Jngefer / Kaneel / Saffran oc en god Deel Sucker / lad det saa siude tilhaabe / rør det offte om oc sæt det icke for nær til Gløeilden. Saa bliffver det ret oc got.

185. En god Pæremoos at berede.

Tag gode Pærer / skrælde oc skiær dennem / giff god Vjn der paa / oc lad dem siude indtil de vorder smucke bløde / tryck dem der efter igiennem et Klæde eller

Durckslag/ giff en god Skeefuld Sucker eller Honning der udi/ krydde det med Ingefer oc meget Kaneel smelte der effter Smør/ oc giff Pærene der udi/ lad det saa atter siude/ saa bliffver det ret oc got.

186. En anden Pæremoos.

TAg gode Pærer / skrælde oc skiær den smuck tynde oc lad dem siude udi Vjn / indtil de blifver bløde / tryck der effter igiennem et Klæde / giff Sucker der til/ saa meget det behøffver / krydde det med Kaneel oc Saffran / giff det saa udi en Potte / oc lade det atter siude/ rør det offte om/ oc giff det kalt eller varmt frem.

187. En anden maade.

STeeg Pærene udi hæde Aske eller smaa gløer indtil de vorder sorte / giff dem saa strax udi kalt Vand / saa gaar Skallene smuckt der af / eller oc skrælde dem tilforne lige som du vilt: der effter siud dem udi Vand / oc tryck dennem igiennem et Klæde / riff en Semmel / ryste det udi Smør// oc giff saa de igiennem tryckte Pærer der udi / giff en Maade Vjn der til/ krydde det med Ingefer/ Kaneel oc Sucker vel/ lad det saa siude tilhaabe indtil det bliffver tyckt nock / saa er det ret.

188. En Moos aff tørre Pærer at berede/ som lenge kand vare.

TOe de tørre Pærer først udi varmt / derneſt udi kalt Vand/

Vand/derneſt ſiud dem udi Vand/ indtil de bliffver bløde/ giff ſaa Vandet fra dennem/ oc ſtød ſaa Pærerne vel/ giff Vjn der til / oc tryck dem ſaa med Vjnen igiennem et Klæde/ der effter giff det atter udi en Pande eller Potte/ rør lidet Semmelbrød eller Hvedebrød der udi / giør det vel ſøt med Sucker eller Honning / krydde det med Ingefer/ Neglicker oc Caneel/ oc lad det ſaa vel ſiude tilhobe indtil det bliffver tyckt nock / ſaa bliffver det en lang Tjd got/ at du offte kandſt ſpjſe der aff naar dig lyſter/ det er herligt oc got.

189. En Figen-Moos eller oc Figen at koge.

Giff en maade Vjn udi en Potte / oc Figene der til/ naar det nu begynder at ſiude / da giff reffven Peberkage eller Semmel/ reene Mandel/ ſmaa eller ſtore Ruſiner/ Ingefer/ Caneel/ Sucker oc Safran der til/ oc lad det ſaa atter ſiude/ ſaa vorder det got.

190. En Lungemoos at berede.

TAg Lungen aff en Kalff eller Lam / ſiud den vel / oc hack den ſmaa / riff der effter Krummen aff en gammelbaget Semmel oc menge det der iblant / ryſte det ſaa tilhobe udi Smør / ſlaa tre eller 4 Eg der til / giff tvende Skeefulde tyck Fløde der udi/ ſalte det / oc krydde det med Ingefer / Peber oc reffven Muſcate / blande det vel tilſammen/ oc lad det atter ſiude/ ſaa vorder det got.

En

191. En anden Maade.

Siud Lungen oc hack den smaa / giff en god deel hackede Persilie eller andre grønne Urter der iblant / oc giff god fersk Graffenbradsaad der paa / krydde det med Jngefer / Caneel / Sucker oc Safran / oc lad det bliffve vel heedt oc siude. Oc om du vilt kandst du oc giffve Rusiner der udi / saa bliffver det ret oc got.

192. En krafftig Egmoos udi Graffenbradsaad.

TAg reffven Semmelbrød udi et Fad eller andet Kar / slaa 5 eller 6 Eg der til / oc tvere det saa vel tilsammen / krydde det med Jngefer / Safran / oc heele Muskateblommer. Oc om du vilt kandst du blande grønne smaaskaarne Persilie der iblant. Tag got Graffenbradsaad / oc giff dette forbemelte der udi / oc lad det saa en Opsaad: Det er meget krafftigt oc got.

193. En hvid Semmelmoos at berede.

TAg en Potte Melck / der til 6 eller 7 Eg / blande oc tvere det vel tilsammen / rør en reffven Semmel der udi / giff smaa Rusiner oc Sucker der til / eller oc lad det saa slet bliffve / lige som dig selff lyster. Der effter lad det siude til det bliffver tyckt / saa er det ret oc got.

En

194. En kostelig oc sund Rusin Suppe.

TAg en Haandfuld store eller smaa Rusiner / toe oc stød dem vel smaa / der til oc Semmel / som tilforn udi Vjn er blødgiort/ giff en Maade Vjn der til/ oc tryck det saa igiennem et sneffre Klæde / Der effter giff Sucker / Caneel / Neglicker oc Muscate der til / oc lad det saa siude til det bliffver tyckt / det er meget krafftigt oc sundt: Vilt du berede det til et siugt Menniske som er meget hitzig/ da tag i steden for Vjnen usaltet Kapune eller Hønse Suppe/ saa er det ocsaa ret oc got.

195. En kaald Mandelmelck med Risengryn at berede.

TAg Mandel stød dem vel / oc giør en god Melck der aff/ tag saa halffparten der aff/ oc siud Risengryn/ (dog Meelet er bedre) der udi oc beræd der aff en Moos; Rætte det an udi et Fad/ oc lad det bliffve kaalt; Oc decke det smuckt til med andre Mandel; Der effter giør den anden halffve Part aff Mandelmelcken sød med Sucker/ oc giff det der offver / det er en meget Krafftig Kølning oc Svalning.

196. Semmel eller Brødmoos at berede.

TAg en Semmel eller andet Brød / skiær ringen der

aff oc bløð giør det saa udi Vand eller Vjn / oc naar det nu er vel bløt / saa tryck det vel aff / giff det udi en Pande eller Potte / giff en god fæd Graffenbrad Suppe der paa oc tryck det saa gandske smaat med en Skee / krydde det med Ingefer / lidet Neglicker oc Muskate / lad det siude / saa er det ret.

197. Smørmoos at berede.

BEreed først en god Moos aff Melck oc Meel / gif intet Salt der udi / oc lad det vel siude / lad det saa bliffve kaalt oc tag saa Huden som er bleffven der offven paa / der aff / oc giff saa Moosen udi en Morter / giff saa lige saa meget Smør der udi som du haffver Moos / giff Sucker der udi at det vorder smuckt Søt ; Der effter stød det meget vel blant hin anden udi Morteren / at det kand bliffve smuck jeffn / saa haffver du en Smør-Moos.

198. En Suckermoos.

BEreed en Eggemelck / oc bløðgiør tvende Skiffver Semmelbrød / udi Fløde / oc naar det er nock bløt / da tryck det tillige med Eggemelcken igiennem et Klæde / oc giff Sucker der udi / indtil det bliffver rettelig tyckt / sæt det saa hen udi en Kielder / saa er det ret bered.

199. En anden maade.

TAg et halff Pund Sucker / der effter bløðgiør en Semmel eller to udi Melck / oc naar de nu er vel bløde / da

da stød dem vel: Tag derneft en saadden Eggemelck/ oc rør alt dette vel tilsammen/ tryck det der effter giennem et Klæde / med Melck eller fløde: Tag saa lidet Vjn/ oc giff der udi/dog at det vorder icke fortyndt/sette det saa lidet hen J en Kielder/ oc bær det saa frem.

200. En Jordbærmoos.

TAg Jordbær/ tryck dem med Vjn giennem et Klæde oc giff Sucker der udi/ effter som du vilt haffve det søt til/oc der som det bliffver fortyndt/da riff et stycke Semmelbrød/ eller Peberkage der udi/ oc siud det til det vorder tyckt.

201. Spillinge eller Blomme Moos.

TAg Spillinger eller Blommer / siud dem i Vand/ indtil Steenen gaa vel der aff / der efter tag rystet Brød oc Vjn / oc tryck det tilhaabe igiennem et Klæde/ giff Sucker der udi/ oc krydde det lige som andre Moos.

202 En Moos aff Eg oc Vjn.

TAg 6. Eggeblommer / dertil god Vjn oc reffven Semmelbrød / rør det vel tilhaabe ; Derneft giff Sucker / Kaanel oc Jngefer der udi / giff det saa udi en Potte / oc sette det paa en Gløeild / rør det stedtze indtil det bliffver tyckt. Derefter rette det an/ oc lad det icke bliffve for salt. Saa er det got.

203. En maade at berede Mandelmelck.

VAar du vilt berede en Mandelmelck/ da tag en Fierding (eller om du vilt haffve det meget krafftigt oc got/ saa tag halffanden Fierding) gode/ søde oc friske Mandel/ leg dennem udi varmt Vand/ oc saa snart Skallene bliffver løse paa dennem/ at de kand lettelig gaa af/ saa tag dem aff det Vand/ oc giør dem alle smuckt reene/ der effter leg dem udi fersk Brøndvand/ oc lad dem ligge noget lidet der udi/ toe dem saa reene der aff/ stød oc stamp dem udi en Steen Morter/ med en Træstøder/ det allersmærste dig muelige er/ (paa adskillige Steder haffver mand en Steen at riffve dem paa: Det er got hvor mand haffver den/ men haffver du den icke/ da behielp dig hvor du kandst/ alleniste at du icke støder dem med en Støder af Jern/ thi der af bliffver de icke alleniste sorte/ men end ocsaa bittre oc bæske) oc udi det du støder dennem/ da offverstenck dem nogle gange med Rosenvand/ eller andet saadant Vand/ med hvilcket du siden skalt trycke dem igiennem et Klæde/ ellers bliffver de sorte oc fæde som aff en Olie: Giff dog icke formeget aff samme Vand paa dennem/ thi bliffver de formeget vaade/ saa lader de sig icke støde ret smaa. Dog giff vel act paa/ at de bliffver meget herlig reene førend du støder dennem/ ellers tiener de baade intet/ oc giffver icke heller den Krafft aff sig som de skulle.

Vilt du nu bruge dem til Kogen/ saa tag først Brøndvand/ eller Melck saa snart den kommer fra Koen/

en / oc giff saa Mandelne aff Morteren / oc leg et smuckt hvit Klæde offver et Fad / oc giff Mandelne der udi / rør det lidet hid oc did med en Skee: Fatte saa Klædet med dennem tilsammen / oc tryck dem der igiennem saa hart du kandst. Men vilt du berede det for et siugt Menniske / enten udi Mad eller Dricke / da siud dem vel tilforne i en ny vel glaserte Potte / udi reent Vand / saa at Potten bliffver vel tildecket / der effter bind et stycke Hvedebrød eller Vjnbær / oc en halff eller heel Haandfuld heelt Biug udi et smuckt reent Klæde / oc siud det udi samme Vand / oc naar Vandet haffver nock saaddet / da til diß større Kraft tag et Qvintin Caneel / meere eller mindre effter som du vilt selff haffve det sterck til / bryd det udi smaa Stycker / leg det udi Vandet / naar det best siuder: Lad det saa oc bliffve kaalt under luct Log / oc brug det saa.

204. En synderlig god Moos for siuge Folck.

TAg skønt / reent klappet oc udskallet Biug / stød det gandske smaat udi en Morter / der effter sicte det igiennem en Haarsicte eller Saald / tag saa dette Meel oc ryste det udi heedt Smør / dog icke formeget. Dernest lad Mandelmelck bliffve varm / dog icke gandske siudende / rør saa det rystede Meel der udi / naar det nu er vel saadden / saa giff Sucker oc Rosenvand der udi / effter din egen Villie oc den Siugis Leylighed; salte det oc lidet naar du rætter det an / du kandst ocsaa strøe Vjnbær oc indsuckrede Anjs eller Caneel der offver: Dette stopper saare vel for dennem som haffve formeget løst Liff. Oc om du vilt

kandst du røre to eller tre Eggeblommer der udi / saa er det deß kraffttigere: Hvad mand icke æder paa en tjd / det kand mand bage udi Smør / lige som andet.

205. En nyttig Spjse aff reenskalet Biug.

TAg skønt klappet oc reenskallet Biug: Giff det udi et Kar / giff saa klar oc reen siudendis Vand der offver / lad det saa staa indtil du kandst taale dine Hænder der udi / der effter rør det vel om i det heede Vand / oc toe det saa der aff oc i et andet Vand / oc tag det strax aff / oc lad Vandet blifve udi Karet; imidlertjd haff Mandelmelck tilrede efter Leyligheden / vilt du tilrede det med Vand / saa giff forneffnde reentoede Biug / udi en reen glasserede Gryde eller Potte med siudende Vand / oc vilt du hafve det med Melck / saa brug det lige saa / oc lad saa Biuget siude tørt aff / naar dette er skeed / saa giør Mandelmelcken siudendis / oc giff den paa Biuget / oc lad det siude til det vorder tyckt: Bereder du det med Vand / saa giør Smør heedt / oc giff det strax der udi naar det er saaddet / salt det lidet: Naar du retter det an / da ofverstrø det med Sucker / Caneel oc røde Rosenblader / oc andre tienlige Urter.

206. En anden Maade.

NAar du hafver saaddet oc igiennemtryckt Biuget / som tilforne er lærdt / saa kandst du oc røre Eggeblommer der udi / efftersom du selff hafver Lyst til

at

at berede det: Tag saa Mandelmelck enten den er bered med Vand/ Melck eller Graffenbradsaad/for hver Eggeblomme som du rører der udi/ skalt du tage tvende Eggeskale fulde af Mandelmelcken: Oc at du icke tager mindre eller meere/ da merck dette: Pick et lidet Hul paa den Spitze Ende aff Eggen saa at hvad som i Egget er kand komme der ud: Oc saa kandst du bruge samme Eggeskal til en maade at maale med. Giør det saa søt med Sucker eller oc lad det saa bliffve ligesom dig selff lyster: Giff det saa udi et Fad eller Pande/ oc lad det kogis der udi/ som en anden Fadmoos; Lad dog icke komme for megen heede offven til: Siuge Folck maa icke æde noget af det som er brænt ved Panden eller Faddet/ eller noget saadant.

207. En velling for smaa Børn der icke kand fordrage Melcken.

BEreed en god Mandelmelck: Tag lidet varme der aff skiær krummen aff fijnt Brød der udi: Naar det nu er vel giennem drucket oc bleffven tyckt/ Da tryck det meget vel oc smaaet. Giør saa lidet Smør heet; (Thi Mandelmelcken skal tilforne være bered med Vand) oc giff det der udi/ Suckere det/ oc salte det lidet/ det er got.

208. En god kaald Spise for Børn aff Risengryn.

TAg Risengrød som meget vel er saaden/ oc som er

hver-

hverecken for tyck eller for tynd: Giff nock Sucker der udi / salte det lidet / tryck det saa igiennem en sie / udi en Pande saa seer det ud lige som smaa Orme: Dette tiener baade Børn oc gamle Folck bedre end du komst Smør der udi.

209. En meget god Melckspise.

TAg vel saadden Risengrød / enten den er red udi Melck eller Vand / tryck den tillige med Rosen Vand igiennem et Klæde / det tyckeste du kandst tvinge den igiennem: Tag saa lige saa meget aff Mandel / som du haffver Risengryn eller oc lidet meere: Tryck det oc igiennem enten med Saaddet Vand / eller med Væld Melck / dog icke saa tyckt som Grøden / der effter rør det blant hver andet / at det bliffver saa tyckt som Backelsedeyg: Giff vel Sucker der udi / giff det saa udi et Fad / oc sæt det hen udi en Kielder / deck det vel til / at der falder intet der udi / saa vorder det endnu tyckere / bestick det saa vel offven paa med Vjnbær / dog saa at de icke falder ned til Bonden / saa haffver du en herlig Ræt.

210. En suptilig Melck / for Siuge saa vel som karske.

KOg Risengryn udi god Melck / oc tag vel meget Melck der til / naar det nu begynder at siude / da rør det icke om: Naar det nu haffver saaddet halffanden Time / da siuncker det Tycke til Bunden / oc det tynde bliffver offven paa udi Potten: Tag saa Huden smuckt offven aff / oc sije det Tynde vel fra det Tycke igiennem et tyndt Klæde /

Klæde/ dog see vel til at der kommer intet aff Grynene der iblant / giff vel Sucker der udi / oc om du vilt / kandst du giffve lidet Rosenvand der udi / saa er det diß sundere: Giff det saa udi et Fad / oc lad det blifve kalt / oc om du vilt kandst du tilforne røre to eller tre Eggeblommer udi en Messing Pande/ oc saa Melcken der udi: Holt det lidet ofver Ilden/ rør det vel om/ oc saa snart det begynder at vorde heedt / saa tag det strax fra Ilden igien: Oc naar det nu atter er blefven kalt / saa kandst du strøe smaa Rusiner der ofver/ eller oc besticke det med skaaren Mandel.

211. En krafftig Spise for de Siuge.

TAg Melcken aff saadne Risengryn som tilforn bleff sagt: Tilforn rør vel lidet Meel udi saadden Vand som igien er bleffven kaalt: Rør 2 eller 3 Eggeblommer der udi/ efter som du vilt berede meget til / for et Siugt Menniske er en eniste Eggeblomme nock paa en tid. Giff saa Melcken der under oc lidet got søt Smør/ holt det ofver Ilden / oc om du vilt kandst du oc giffve lidet Rosen Vand der udi/ rør det indtil det begynder at siude / giff saa Sucker der udi/ oc lidet Salt/ rætte det saa an: Du kandst oc tage i Steden for Meelet/ et stycke Hvædebrød/ blødgiort oc tryckt igiennem et Klæde/ oc giffve der udi.

212. En anden god Spise.

TRyck Mandel med Vand som er saadden igiennem et Klæde / eller oc saa med Rosen Vand/ eller

oc andet got Vand / lige som du selff vilt oc veedst bæst kand være / oc effter som du vilt haffve den Moos tyck eller tynd til: Slaa saa Eggeblommer der udi 2 eller 3 som dig lyster / oc rør dem vel der iblant. Giff det saa udi heet Smør / rør det vel om indtil det siuder / giff saa Sucker der udi oc lidet Salt / oc rætte det saa an.

213. Atskillige gode Spise aff Erter.

TAg færske oc grønne Erter / krømpe dem lidet udi Vand / udi Bællene / lad dem der effter bliffve kaalde / skiær saa Flesk smuck tyndt / leg det udi en Pande / oc ryste det lidet / oc giff saa Erterne der udi / oc ryste dem ocsaa tillige med / giff Graffenbrad eller Hønsekiød Saad der offver / giff lidet Ingefer oc Peber der udi / lad det saa indsiude med hinanden at der bliffver en liden Suppe der af / saa bliffver det got oc velsmagende.

214. En anden maade.

TAg friske Erter / kom dennem af Bællene udi en fortinnet Kedel / giff god Graffenbrad Saad der offver / sæt det saa paa en Kuldild oc lad det siude: Oc naar det nu er mesten nock saadden / saa giff lidet Meel der udi / oc færsk usmeltet Smør / oc smaahackede grønne Urter / oc lad det saa siude tilhaabe / du kandst oc siude Flæsk der udi eller oc icke / som dig selff lyster / saa er det got oc smager vel.

215. En anden maade.

TAg grønne Erter / som dem aff Bællene oc set dem til Ilden udi Graffenbrad Saad / oc lad dem vel siude: Tryck dem der effter igiennem en Haardug: Oc giff det saa udi en liden Kedel / oc lad det atter siude med færsk Smør: Rør 1 eller 2 Eggeblommet der udi / oc lad det siude op der med / Saa er det en god Ræt.

216. En anden maade.

TAg Erter som ere vel saadne oc igiennem tryckte / oc bered med Eggeblommer oc færsk Smør: Tag saa Stycker aff en Hvæde Semmel: Giff Smør eller Flesk udi en Tærtepande / smelte det oc giør det heet paa Gløer / Blødgiør oc dyppe saa Styckerne af Brødet udi samme igiennem tryckte Erter / oc leg dem smuckt effter hin anden udi Tærtepanden / giff saa det offverbleffne aff Erterne derpaa / giff oc Flesket eller det smeltet Smør der ofver / set det udi en Offven eller paa Gløer oc lad det bagis / leg en Gryde deck offven paa Panden oc Gløer der paa / at det kand bagis baade offven oc unden. Oc naar du vilt anrætte det / saa styrte det aff i et Fad / oc giff det Varmt frem paa Bordet: Denne Ræt kaldis paa Bæmisk: Baba.

217. En Ræt aff Pærer.

TAg Pærer / skrelde dem oc skiær dem udi fire Parter / giff dem udi heet Smør / at de bliffver bruune: Gif dem

der effter udi en fortinnet Kedel/ gif Anis oc lidet støt Kaneel der udi / gif saa sød Vjn som tilforne er saadden der ofver/ saa hafver du icke behof at giffve Sucker der udi/ lad det saa faa en Opsaad tilsammen/ rætte det saa an / oc bestrøe det med Sucker.

218. En anden maade.

SKrelde Pærer / skiær dem smuckt aff indtil Kiærnhuuset / skiær dem tilforne smuckt trinde oppe ved Stilcken/saa et lidet stycke kand bliffve sidendis ved Stilcken/kast dem saa udi Vand/oc lad dem siude: Naar de nu ere bleffne lidet bløde / da giff dem ud paa et Bræt / oc lad dem bliffve kalde: Der effter tag dem oc hacke dem smaa tillige med sorte Rosiner: Giff saa Smør udi en Pande oc giør det varmt/oc ryste saa de hackede Pærer der udi / oc naar de nu ere halff nock rystet / saa giff Sucker der udi/ støt Kaneel oc lidet Meel/ rør det om/ indtil det haffver nock / see til at det brænder icke ved: Saa vorder det smuck sorte bruunt; Tag det saa strax aff Ilden oc lad det bliffve kaalt/ stryg det saa offver Kiærnhuuset med Stilcken / bered der til en Dey aff Vjn oc Meel: Tag saa Pærene / oc velte dem om udi samme Dey: Kast dem saa udi heet Smør / at det inderste aff Pærene blifver vel baget: Oc gif det saa varmt paa Bordet: Ofverstrøe det med hvit Sucker/saa er det meget got.

219. En Ræt aff Eble.

TAg Eble / oc huule Kiærhuuset der aff/ eller oc tryck det ud med et huult Jern / bereed en Dey aff Vjn oc Meel / fyld det udi Eblene/ oc velte Eblene der udi/

kast

kast dem saa udi heet Smør oc lad dem vel bagis / saa vorder Deyen bruun / giff det saa varmt paa Bordet / oc bestrø det med Sucker saa er det got.

220. En anden Maade.

TAg Eble / huul dem ud / oc kast dennem udi heedt Smør / ryste dem der udi / indtil de bliffver smucke bruune: Derneſt giff dem udi en Kedel / giff Anis / støt Caneel oc Sucker der udi / giff saa Vjn der paa / oc lad det med en hast giøre en Opsaad / indtil der bliffver en liden Suppe der under / dog see vel til at Eblene icke siuder formeget / saa du icke kandst faa dem heele der aff udi et Fad: Bestrøe det med Sucker / oc giff det varmt paa Bordet / saa er det got oc liflig.

221. En anden Maade.

GIff Smør udi et Fad / sæt det paa Gløer / oc lad det blifve varmt / tag saa Eble / skiær dem udi smucke brede tynde Stycker / oc leg dem udi det heede Smør / oc lad dem lidet bruunis der udi: Tag dem saa med Faddet fra Ilden / oc slaa heele Eg / som ere smucke ferske der udi: Sætte dem saa igien paa heede Emmer eller Aske / leg saa et Log eller Decke der offver / oc leg saa Gløer der paa / saa bagis det vel paa begge Siderne / dog lad det icke bliffve forhart. Oc naar du nu vilt rette det an / da sije Suppen der fra / oc offverstrøe det med Salt oc Ingefer.

222. En anden Maade.

SKiær Eblene maadelig store/ oc bered en Dey med Vjn temmelig tyck der til/ giff saa de skaaren Eble der udi/ oc rør det vel om tilhobe/ at Deyen kand smuck gaa igiennem Eblene. Dernest tag en Pande med Smør/ oc giør det heedt/ oc giff saa Eblene men Deyen der udi/ lad det dog icke ligge udi en Hob/ men leg det saa at Smøret kand allevegne komme der til/ bag det saa gesvindig oc snart aff/ oc vend det offte om/ saa vorder det meget got oc lifflig/ giff det saa varmt paa Bordet/ oc ofverstrøe det med hvid Sucker.

223. En anden maade.

SKiær Eblene smucke tynde/ oc bered en Dey med klar Vjn eller Melck/ giff saa Eblene/ smaa sorte Rosiner oc Sucker der udi/ oc rør det meget vel tilhaabe. Dernest tag en Tærtepande set den med Smør paa Gløer oc giør det vel heet: Leg saa Eblene med en Træskee der udi/ oc giør 2 eller 3 haabe/ eller oc fire lige som Panden er vjd til/ oc tag icke meere aff Eblene paa en gang en som du vel kandst holde paa en Træskee: Skil det saa fra hin anden at det vel kand bagis/ saa at det ene icke rører det andet/ bag det saa gesvindig oc snart aff/ oc giff det Varmt frem paa Bordet/ oc bestrøe det med hvit Sucker/ saa er det got.

224. En god Ræt aff Eg oc Melck.

Tag

TAg Eg oc slaa dem vel tilsammen / giff lidet Meel der udi / oc sie oc tryck det saa igiennem en Haardug: Dernest gif god Melck den under: Smør saa et Fad paa Bonden med Smør oc gif saa Eggene med Melcken der udi / oc salte det icke meget: Set det saa ind udi en heed Ofven oc lad det bagis; Eller oc set det paa en Kyst oc heede Aske der under / leg en Jern Deck der paa / oc Gløer der paa igien / saa bagis det baade under oc ofven paa: Oc naar det nu er nock baget / saa gif det varmt paa bordet / oc strøe Sucker der ofver / saa er det got oc velsmageodis.

225. En Ræt aff Jordbær

TAg Jordbær / toe dem reent ud / oc set dem til Ilden udi Vin / oc riff et hvæde Sømmelbrød der udi / oc lad det saa siude tilhaabe / act dog at du icke tager formeget Vin / thi Jordbærene ere meget suctige udi sig selff: Naar de nu haffver faad en god Opsaad / saa tryck alt dette igiennem et Klæde; At det blifver tyckt / der efter gif det udi en fortinnet Kedel / giør det søt effter din Villie / oc sæt det saa igien paa Gløer / oc rør det vel om indtil det opsiuder: Naar det nu haffver faaet en Opsaad / saa rætte det an udi et Fad. Du kandst giffve det kaalt eller varmt / hvilcket du giør saa er det got oc velsmagendis.

226. Forborgen Ræt aff Eg.

TAg et Gaase Eg oc skiær Spitzen gandske der aff / gif saa baade Blommen oc det Hvide der ud: Der effter tag

2 eller 3 Hønse Eg / slaa dem udi et Fad / oc tvære dem vel tilsammen / oc lad det saa rinde igiennem en Haardug / salte det ickun lidet / at mand neppelig kand smage Salt derpaa. Giff det saa udi Skalen af Gaase Egget / hvilcket du dog tilforne skalt toe vel reent: Tag der til lidet usmæltet Smør / som er smuck færsk oc giff det oc saa udi Eggeskalet / sæt saa fornefnde Eg paa heede Aske langt fra Ilden oc haff en liden reen Spitz Træpind / med hvilcken du kandst røre det om: Saa vorder det meget herlig / giør det oc icke for hart saa bliffver det got oc velsmagende: Er got baade for Siuge oc friske Folck: Thi hvad Siuge tienlig er / skader oc icke gierne den Karske.

227. En Ræt aff Figen.

TAg Figen oc giør dem smuckt reene / tag Meel oc giff Safran der udi / rør det udi Vjn / oc giør en Dey der aff / icke for tynd icke heller for tyck / velte saa Figene om udi samme Dey / oc leg dem saa udi heet Smør bag dem smuckt der udi / oc ofverstrøe dem med hvid Sucker / oc giff dem Varme paa Bordet saa er det got oc velsmagende.

228. En anden maade.

TAg Figen oc stød dem smaa / giff nogle Eggeblommer der iblant / oc giør det icke for tyndt icke heller for tyckt / saaledis skal det være at du kandst tage der aff med en Skee / oc giffve det udi en Tærtepande / hvor udi er heet Smør: Giff saa tre eller fire haabe der udi / dog icke saa nær hver andre at de kand røre hin anden; Men at du kandst

kandst vende hvert om for sig/ oc bage det saa gesvindig oc snart: Bestrøe det med Sucker / oc giff det varmt paa Bordet.

229. En sønderlig Moos for de Siuge.

TAg Brystet aff en Høne som gandske er forsaad/ den Stød det tillige med Mandel/ oc Hvædebrød/ som er bløtgiort udi Hønsekiød Saad / tryck det saa igiennem et Klæde at det bliffver tyckt / giff oc god hvid Sucker der udi/ at det bliffver søt/ rør det vel om oc lad det faa en Opsaad: Saa haffver du en god Moos for den Siuge.

230. En synderlig Ræt aff en Gedde.

TAg en Gedde oc siud den : Tag den saa aff Saadet oc leg den paa en Brætte/ oc lad den bliffve kaald: Skiær saa alle beenene der fra : Leg den paa en reen Stock oc hacke dem smaa: Giff den der efter udi et reent Kar/ oc slaa mange Eg der udi / oc rør det saa meget vel tilsammen / giør det lidet guult med Saffran oc giff Peber der udi: Giff det saa udi en reen Pande med Smør vel varmt giort tilforne / rør det saa om indtil det bliffver vel tyckt: Oc gif det saa varmt frem paa Bordet.

231. En Moos aff Hindbær.

TAg Hindbær/sæt dem til Ilden med reffven Hvædebrød / rør det vel om indtil det begynder at siude/ saa giffver de Vadske nock aff sig selff: Der effter tryck det tilhaabe igien en Haardug/ oc giff det udi en Kedel/ giør det søt oc set det atter til Ilden / rør det saa om indtil det siuder op / rætte det saa an paa Bordet / oc bestrøe det med Sucker: Enten du giffver det kalt eller varmt saa er det got oc velsmagende: Aff saadan en Moos kandst du oc berede synderlige gode Tærter.

232. En Ræt aff tørre Kirsebær.

TAg tørre Kirsebær/ siud dem udi halff Vin oc halff Vand / oc giff dem saa frem enten kaalde eller varme.

233. En Ræt aff Moreller.

TAg Moreller / tag Kiærnen der aff oc tryck dem saa igiennem en Haardug / de lader sig gierne igiennem trycke / thi de ere vædske fulde nock/ der effter giff det udi en Fiskpande eller Kedel / giør det søt / oc set det paa Ilden oc rør det om indtil det opsiuder / rætte det saa an udi et Fad / oc lad det blifve kalt: Bancke der effter Steenene / oc giør saa Kiærnenne der udi smuckt reene/ oc strøe dem der offver / giff det saa varmt paa Bordet/ oc strøe icke Sucker der offver / thi det er tilforne søt nock / oc haffver af sig selff en smuck guul Farffve.

234. Nogle Rætter aff Melk.

TAg god sød Melck som er gandske tyck/ der til med oc ferske Eg/ aff hvilcke du tilforn hafver slaget det Hvide meget vel/ oc giff det saa udi Melcken: Tag der effter nogle smaa greene aff Birckerjs/toe dem reent ud/ oc rør saa Melcken dermed: Saa bekommer det en herlig Skum oc Frode/ den samme Skum kandst du tage offven aff oc rætte det smuck høyt an/ udi et Fad: Saa vorder det zierligt oc skønt/ oc sligt kalder mand en Sneemelck eller Sneemoos.

235. En anden Ræt aff Melck.

TAg sød Melck/ som er smuck tyck/ set det paa Gløer oc lad det opsiude/ bliff stedtze der hos at det icke siuder offver/ giff oc intet andet der udi: Set det saa fra Ilden oc rør det vel om med en Træskee; Sette det siden hen i en Kielder/ oc lad det staa saa en Nat offver/ at det bliffver vel kaalt/saa bliffver der en smuck tyck Hinde eller Hud der paa/ Tag der effter Huden sactelig der fra med en Skumskee/ oc rætte det saa an udi en Fad: Oc naar du strax vilt giffve det frem paa Bordet/ saa offver strøe det med hvjt Sucker: Denne Spjsse kaldis udi Italien en Gandelat.

236. En Moos aff Kalffve-Lever.

TAg Kalffve-Leveren/ skiær den i Stycker oc steeg dem saa paa en Ryst: Naar de nu ere nock steegte da stød dem tillige med Rystet Brød oc reene sorte Rosiner:

Tryck dette saa tillige med Vjn igiennem et Klæde: Krydde det vel med Kaneel oc Sucker / oc lad det atter igien siude op der med / giff det saa varmt paa Bordet / saa er det got oc velsmagendis.

237. En Ræt aff Hiorte-Hiærne.

TAg Hiærnen / siud den oc rør den saa vel om med Eggeblommer Peber oc Ingefer / tryck den saa igiennem et Klæde giff Smør der udi / oc lad det siude op tilhaabe / saa er det en god Moos.

238. En Moos aff Hoffvedet aff en Raa.

TAg Kiødet gandske aff Hoffvedet sampt oc Hiærnen / oc stød det tillige vel med sorte Rosiner: Tryck det saa tillige med Vjn eller Graffenbrad Saad igiennem et Klæde. Naar det er giort / da berede det med Kaneel oc Neglicker / oc giff lidet Smør der udi / set det til Ilden / rør det om indtil det opsiuder / giff det saa varmt paa Bordet / saa er det et god Moos.

239. En Spilling Moos.

TAg Spillinger naar den ere fuldkommen moede oc bløde / tryck dem igiennem en Haardug / oc giff dem i en fortinnet Pande / giff Sucker det udi oc lad det siude op der

der med / giff det saa varmt paa Bordet / oc offverstrøe det med Sucker / saa er det got / det smager gandske vel.

240. En Moos aff Vngerske Plommer.

TAg Vngerske Plommer / tag saa Kiærnene der aff i Synderlighed naar de ere tørre / stød dem udi en Morter oc tryck dem igiennem en Haardug / giør det saa søt med Sucker oc støt Kaneel / lad det siude op tilsammen / Saa vorder det got. Saadan en Moos kandst du giffve kaald eller varme frem / du kandst oc giøre Tærter der af om dig saa lyster.

241. En anden maade.

TAg heele Vngerske Plommer / siud dem udi halff Vand oc halff Vjn / giff dem varme paa Bordet / oc bestrøe dem med Sucker / vilt du giffve dem kaalde frem / saa er det lige saa got. Mange tager Smør der til / hvilcket er gandske usundt oc imod et Menniskis Natur.

242. En anden Maade.

TAg tørre Vngerske Plommer / toe dem rent ud / oc tag Kiærnesteenen der fra: Giff saa det andet i en Morter / oc stød det med smaa sorte Rusiner / tag to eller tre Eggeblommer oc giff der udi / oc lidet Caneel / skier Skiffver aff en Hvede Semmel / oc bag dem paa en Ryst paa den ene Side / oc intet paa den anden: Tag saa fornefnde Materie oc stryg paa den Side som du haffver baget /

 leg

leg det saa udi en Pande med Smør/sæt det paa en Ryst/ oc giff Gløer der under: Tag saa et Grydelog oc deck der paa/ leg oc saa Gløer der paa/ at det bekommer meere Varme offven til end under: See offte der til/ at det icke brender ved/ thi det bagis meget snart/ giff det saa varmt frem paa Bordet/oc offverstrøe det med hvit Sucker/saa er det ret oc got.

243. Atskillige konsterige oc gode Retter aff Eg berede.

TAg ungefer ti eller tolff Eg fleere eller fære/ som dig lyster/ oc du paa en Tjd fornøden haffver; giør et Hul paa den spitze Ende/ oc rør lidet varmt Smør der udi/ lad dem dog icke bliffve saa haarde som ellers/ slaa dem saa aff Skallene/ oc rør andre ferske Eg der iblant/ at det igien vorder tyndt; der effter blande smaa Rusiner Ingefer/Caneel oc Safran der udi/ salte det oc lidet; Hacke grønne Merian/ Persillie/ eller andre gode grønne Urter/oc giff det der udi/ (vilt du/da kandst du giøre det søt med Sucker/ eller oc lad det bliffve som det er) fylde det saa igien udi Skallene/ klin Hullet til med et stycke Dey: Stick saa Eggene paa smaa reene Pinde aff Træ/ leg dem paa en Ryst/ oc lad dem stegis/ der effter rette dem an/ det er got.

244. En anden Maade.

TAg Eg siud dem haarde/ tag saa Skallene aff/oc skier dem midt i tu/ tag Blommen der aff/ hacke dem smaa/ giff

giff Salt/ Merian/ Jngefer/ Peber/ smaa Rusiner/ oc en Skeefuld Fløde der udi / blande det vel tilsammen/ oc fyldet udi det Hvide igien / bind saa to oc to Stycker tilhobe med en Traad / der effter bered en Dey aff Eg oc Meel/oc ofvergiff Eggene der med/eller oc velte dem der udi / oc bag dem saa udi Smør / skier det effter Traaden der fra/rette dem saa an/ oc giff en guul Vjnsuppe der ofver/saa hafver du en herlig Ret.

245. En anden Maade.

TAg Eg/giør smaa Huller paa begge Enderne/oc blæse saa baade Blommen oc det Hvide der igiennem: Tvere oc slaa det vel tilsammen / siden hacke grønne Salvie Blade oc Persilie meget smaa / oc blande det der udi / krydde det med Jngefer/ refven Muscate oc lidet Peber/ salt det til maade / oc fyl det saa atter udi Skallene / klin Hullene til med Dey / oc leg saa Eggene med Skallene udi heedt Smør / oc bag dem smuckt langsom / rør dem offte om/at de icke brendis/ saa blifver de gode.

246. Anderledis.

PJck Hul paa Eggene paa den store Ende/ oc giff dem ind i et Fad / oc slaa dem vel; hacke unge ny opvoxne Løg / (eller andre grønne Vrter / hvilcke dig befalder) meget smaa/ oc ryste det saa tillige med Eggene/ lidet udi Smør / hacke det saa atter smaat / oc giff et got stycke Smør der udi / krydde det med Jngefer / Peber oc Safran/ oc fyld det saa udi Skallene igien: Stick saa Eggene

gene paa et lidet smalt Spid/oc sæt altid et Salvie Blad imellem for Hullet/ at intet falder der ud / leg dem saa paa en Ryst/ oc steeg dem dog icke ret lenge/ saa blifver de gode.

247. Fyldte Eg med Saad under.

Kast Eggene udi Vand / saa seer du hvilcke der ere ferske/ de som stuncker til Bonden / tag dem oc siud dem haarde/ tag saa Skallene der aff oc skier dem midt i tu / tag saa Blommerne der aff oc hacke dem smaa / blande en god deel Sucker/Caneel/Ingefer oc Rusiner der udi/ giff lidet Rosenvand / eller en Skeefuld Vjn der til / at det blifver maadelig tyckt/ fyld dette saa igien udi det hvide / der effter bered en Dey aff Meel oc Eg / eller oc aff Eg alleniste/oc leg saa de fyldte Eg der udi/oc vende dem om der udi/oc bag dennem der effter udi bruun Kirsebærsuppe / eller oc guul Mandelsuppe/ oc giff saa Suppen der ofver.

248. En anden Maade at berede Eg med Saad.

Tag Eg saa mange du vilt/slaa Hul paa den spitze Ende/oc giff baade Blommen oc det hvide udi et Fad / eller i en Potte/slaa dem vel tilsammen: Dernest hacke gode grønne Vrter / hvilcke du selff helst gider hafft / oc giff dem der udi/ salte det oc krydde det med Ingefer / Caneel oc Sucker/ oc fyld det saa i Skallene igien/ oc klin Hullene til med Dey/ leg dem saa udi Smør oc bag dnnnem/

eller

eller oc siud dem alleeniste i Vand indtil de vorder haarde: Der effter tag Skallene der aff / oc skiær dem mit i tu / stick dem paa smaa tynde Pinde / offverstrøe dem med Ingefer / oc lad dem bruunes udi Smør / leg dem saa paa en Kyst oc lad dem bliffve lidet bruune / saa ere de gode; Imidler Tjd bered denne Suppe: Støed lidet grøn Karse tillige med et glasfuld god Vjn / oc rør det vel tilsammen; Der effter tryck det igiennem et Klæde / oc gif det udi en Pande / leg et got stycke Smør der udi salte det lidet oc krydde det med Ingefer / Kaneel oc Sucker / oc lad det saa en Opsaad; Naar du nu haffver rættet Eggene an / saa giff denne Suppe der offver, saa er det ret oc got.

249. En anden maade.

SJud Eg haarde / oc tag Skallene der aff / der effter tryck dem tilsammen at de vorder trinde som en Bald; Oc riffle dem saa runt om kring med smaa Skurer / bland Ingefer oc Salt blant hin anden / oc offverstrøe Eggene vel der med / der effter leg Eggene udi heet Smør / indtil de bliffver smucke bruune / saa ere de gode / rætte dem saa an / oc strøe Ingefer der offver / saa er det ret.

250. Anderledis.

TAg ferske Eg giør der paa et huul paa den store Ende rør saa Blommen oc det hvide tilsammen udi Skallen med en Knif / salte det lidet / oc giff reffven

Muskate oc Ingefer der udi: Imidler Tid giør brædklaaret Smør vel heet/ oc gif saa Eggene igiennem hullet der udi / oc lad det saa bagis indtil det bliffver bruunt/ saa er det herligt oc got.

251. En god oc seldsom Steeg aff Eg at berede.

TAg ungefer 12 eller 15 Eg / fleere eller færre efter som du vilt haffve Steegen stor til / slaa dem aff udi en Potte / tvær oc klop dem vel / hacke Persilie eller oc andre gode Urter / oc blande der udi : Krydde det med Ingefer / reffven Muskate oc lidet Peber oc Salt; Vilt du haffve det søt/ da giff Sucker / Kaneel oc smaa Rosiner der udi : Giør tilforn en liden Pose aff smaat Læridt/ halff andet Qvarter lang oc et halfft Qvarter bred / offverstryg samme Pose med Smør uden paa/ at Eggene icke rinder der igiennem : giff saa den tilrædde Eg der udi/ oc heng saa Posen meget snart udi heet Vand; Oc lad den henge indtil det vorder tyckt; Der effter skiær Posen op paa den ene Side/ oc giff Eggene som nu (saa at sige) saaddene er/der ud/dog see til at det brydis icke i stycker : Tag saa det hvide aff haarde saadne Eg / oc skiær det udi smucke lange stycker lige som mand skiær Speck/oc Specke saa Steegen der med; Der effter lad aff smeltet Smør bliffve vel heet oc bruunt / udi en smuck Pande : Offverstrøe saa Steegen vel uden paa med Ingefer oc Salt / oc leg den saa strax udi det heede Smør/ oc giff af samme heet Smør offte der offver / vend den snart oc behendig om/ lad den stegis der udi/indtil den bliffver

alle-

allevegne smuck bruun: Giff saa Smørret der fra. Rætte Steegen an udi et Fad / oc bered en guul/ bruun/ eller alleeniste en liden Pebersuppe oc giff der under: saa seer det ud lige som en Vildbrad / før end den bliffver sønderskaaren: Denne er en seldsom oc god Ræt.

252. En anden god Ræt aff Eg/ ligesom en Vildsteeg eller andet Kiød at berede.

TAg otte Eg / en Skeefuld Fløde eller god tyck Melck / oc lidet god Hvædemeel; Giør en liden Dey der af dog icke for tyck: Krydde det med Ingefer/ reffven Muskate / Peber oc Saffran / giff oc lidet salt der udi: Giff det udi en liden reen Lærits Pose / heng det udi siudendis Vand/ ind til det bliffver tyckt / der effter tag det ud / oc skiær smucke lange Stycker der af / specke det med det hvide af haarde saadne Eg / oc leg det udi heet Smør; Lad dem bagis der udi indtil de bliffver smuck bruune: Der effter bered en bruun Kirsebærsuppe/ eller guul Mandelsuppe/ eller ocsaa en sort Pebersuppe/ lige som dig selff lyster/ oc giff det der offver ligesom offver en anden Vild Steeg. Hacke oc det hvide af haarde saadne Eg der iblant i Steden for Speck/ saa er det ret oc got.

253. En anden maade af Eg.

TAg ungefer 10 eller 12 Eg / slaa dem aff udi en Potte rør oc slaa dem vel: Der effter gif saa meget god Fløde eller god Melck der til som du haffver Eg/ giff lidet Salt der udi / krydde det alleeniste med Ingefer oc Saffran/

oc blande det meget vel tilsammen: Decke saa Potten vel offven til / oc sæt dem udi en Kedel i siudende Vand/ lad det saa staa oc siude der udi / indtil det bliffver smuck hart oc tyckt / tag det saa aff / oc giff det ud paa et reent Klæde / oc sije Vandet der fra; Bind saa Klædet tilsammen / leg et Laag der paa / oc en Steen paa Logget / at det kand vel tryckis ud / oc lad det saa ligge nogen Stund indtil det bliffver tørt: Der effter skiær det i smucke lange Stycker / oc offverstrøe dem med Ingefer / oc Salt: Bedryppe dem med heet Smør / oc leg dem paa en Ryst / lad dem alleeniste steegis lidet eller ocsaa rætte dem an med en Suppe; Saa er det got.

254. Fyldte oc steegte Eg at berede.

TAg nogle Eg / saa mange dig lyster / giør hul paa begge Enderne/ oc lad baade Blommen oc det hvide ud; Rør det saa lidet udi Smør: Der effter riff eller stød Valnødkiærner/eller oc Mandelkiærner/oc hacke et lidet stycke Speck oc kom der iblant/salte det oc krydde det med Ingefer/reffven Muskate oc Saffran/ oc fyld det saa udi Skallene igien/ stick dem paa et lidet Spid/ leg dem paa en Ryst oc steeg dennem / saa vorder de gode.

255. Forborgene Eg at berede.

TAg Eg/ giør hul paa begge Enderne/ oc blæs baade Blommen oc det hvide der ud i et Fad eller i en Potte; Tvære oc slaa det vel/ hacke saa grønne Salvie / eller

an-

andre gode grønne Urter oc blande der udi; Salte det oc krydde det med Ingefer oc lidet Peber; Fyld det saa udi Eggeskalene igien; Luck Hullene paa begge Enderne tæt til med Dey / oc læg dem saa udi siudende Vand / indtil de bliffver haarde: Der effter tag Skallene der aff / oc skiær dem saa mit i tu / eller oc lad dem blifve heele / som dig lyster: Stick dem saa paa smaa Træspidde / oc giør en tynd Dey / af Eg / Saffran oc Meel / oc ofver gif Eggene allevegne paa Spiddet der med / leg dem til Ilden oc steeg dem at de blifve smucke bruune / offverdryp dem med heet Smør / oc giff dem saa frem / eller oc saa bered en Suppe der under; Saa er det ret oc got.

256. Forloren Eg at berede.

SEt en flad oc bred Pande eller Potte til Ilden med Vand / oc lad det siude / tag det saa fra Ilden oc sæt udi Liuset saa du vel kandst see; da merck / at Vandet skal icke være meere end tu Finger dybt / saa at det alleniste kand skiule Bonden paa Panden / slaa saa et Eg effter et andet der udi / saa mange som kand haffve Rum / saa de icke flyder tilsammen / lad dem saa staa udi det heede Vand / indtil det Hvide bliffver hart / oc Blommen blifver smuck bløð: Tag dem saa strax aff Vandet / oc leg dem udi et et Fad / giør saa Vandet atter siudendis / oc slaa fleere Eg der udi lige som tilforne: Naar du nu haffver saalendis bered saa mange Eg som du vilt haffve / da støð grønne Karse med god Vinædicke / oc tryck det saa igiennem et Klæde / krydde det med Ingefer / Caneel / Sucker / lidet Peber oc Salt / oc rette det saa kalt an offver Eggene / saa er det ret oc got.

257. En anden Maade.

TAg et Pund Mandel / tag Skallene reent der aff / oc stød dem saa meget smaa: Deele dem udi 3 Parter / krydde den ene Part med lidet Ingefer / Caneel oc Sucker / oc blande reffven Semmelbrød der udi / giør det som en Dey / oc lad det blifve saa hvit / valcke saa smucke tynde Blader af; den anden Part aff Mandelne / giør smuck guul med Safran / krydde det med Caneel oc Sucker / oc giør smaa runde Balde der aff som Eggeblommer / oc vickle dem saa ind udi forne. Blader / som du beredde aff den første Part / oc formere det lige som Eg; Aff den tredie Part aff Mandelne / skalt du berede en Mandelmelck / krydde det med Sucker / Caneel oc Safran / giff oc smaa Rusiner der udi: Naar du nu hafver baget de forrige tilredde Eg udi Smør / da giff Mandelmelcken der offver / saa er det ret oc got.

258. En anden synderlig Ræt at koge aff Eg.

TAg ungefer 10 eller 12 Eg / slaa dem aff i et Fad / kom lidet Salt der udi / tvere oc slaa dem vel tilsammen / giør klaret Smør vel heet udi en Pande / giff det saa der aff uden lidet / saa at Panden kand alleniste være feed oc smørrig / giff siden en Skeefuld aff de slagne Eg udi Panden / svinge det snarlig omkring / at Bonden udi Panden blifver gandske bedecket der med / holt det saa gandske lidet offver Ilden / saa bliffver der et smuckt tyndt Blad eller Kage

Kage der aff / giff det saa der aff / oc giff atter lidet aff Smørret udi Panden / at Bonden blifver feed gandske ofver alt: Giff saa en Skeefuld Eg/der udi lige som tilforne / oc far saaledis fort/ saa lenge du haffver noget aff Eggene / der efter vickle alle disse Blader eller tynde Kager omkring hin anden / oc skier dem saa smaa/lige som mand skierer andre grønne Vrter: Derneſt siud god tyck Melck / krydde det med Ingefer Caneel oc Safran/ oc rætte det saa an med det som du haffver skaaret: Eller ocsaa tag god feed Graffenbradsaad/ krydde det med Ingefer / Muskateblommer oc Safran/ oc rætte det vel varmt an med fornefnde Eg/ saa er det ret oc got.

259. En anden maade.

TAg 10 eller 12 Eg / tag saa det Hvide i Særdelished fra Blommerne / klappe det vel tilsammen / oc blande Sucker der udi: Der neſt tag god tyck Fløde / oc set det til Ilden / oc naar det begynder at siude / da giff fornefnde hvide aff Eggene der udi/ oc lad det siude lidet; Tag det saa fra Ilden oc lad det bliffve kaalt; Tag oc tilforne Blommerne blande oc Sucker der udi/oc lad Melck bliffve vel heet/oc giff saa Blommerne der udi / giff oc strax lidet kaalt Vand der udi / saa løber de tilhaabe; gif der effter udi et reent Klæde oc bind det tilsammen/ tryck det saa lidet at Vandet kand rinde der fra / oc det kand bliffve noget hart: Der effter skiær lange eller brede Stycker der aff/ oc ræt dem an udi et Fad: Oc om du vilt / kandst du strøe smaa Rosiner der offver; Oc gif saa det førrige berede hvide af Eggene med Fløden

der

der offver: Mand kand oc tage fyldte Eg som tilforn er beskreffven/ eller ocsaa slette haardne af saadne Eg udi tvende Parter skaaren / oc saaledis an rætte i ligemaade som disse berede Eggeblommer: Set det saa hen udi en Kielder / eller et andet kaalt Sted / oc lad det der nogen Stund staa / saa bliffver det ret smuck oc got.

260. Adskillige gode Suppe offver Steeg / oc andet hvad mand vil.

En Suppe offver Vildsteeg.

TAg en Maade sød Vjn eller anden god Vjn / oc meget aff Vildbrad Suppen / er Vjnen icke sød da giff Sucker eller Honig der udi / brænd eller ryste lidet Meel udi heet Smør / giff saa et Glasfuld Edicke der til; Krydde det med Ingefer / Kaneel oc Neglicker / giff det saa alt tilsammen / oc lad det siude tilhaabe / oc giff det saa offver Vildsteegen.

261. En Suppe ofver en steegt Hare eller Oxetunge.

GJør Smør vel heet / giff saa tre Skeefulde god Vjnædicke oc et glasfuld Vjn der til: ryste oc bag i Serdelished / lidet smaa hacket Løg / oc giff der udi / sampt oc Ingefer / Peber / Neglicker / lidet Salt / Sucker eller Honning / oc lad det saa siude til haabe / dog icke forlenge / at det ey vorder fortyckt: Rætte saa Steegen an / oc giff denne Suppe deroffver.

En

262. En Suppe at giffve offver hvad mand vil.

TAg ungefer 2 Skeefulde skønt fiint Hvedemeel / brænd oc ryste det udi heet Smør / der efter giff et Glasfuld Vjn der til / salte det lidet / oc giff Jngefer / Neglicker / Sucker / oc refven Muskate der udi / oc lad det faa en god Opsaad / indtil det vil blifve fort: Der effter rætte det an offver hvad du hafver / saa er det ret oc got.

263. En Suppe offver Kapuner eller Høns.

TAg en god deel Vjn / Peber / Neglicker / Kaneel / Muskate / oc en god deel smaa skaarren Løg eller Eble / hvilcke mand selff heldst vil / giør det vel søt med Sucker eller Honning / oc giør det guult med Safran: Lad saa alt dette siude tilhaabe / indtil Løgen eller Eblene / (hvilcket du haffver) ere smuckt bløde: Der efter rætte det an udi et Fad / oc leg Hønen eller Kapunen der offver.

264. En Suppe offver et Svjne-Hoffvet eller andet.

TAg lidet fijnt Meel / ryste det smuckt bruunt udi Smør. Tag saa god Vjn / Jngefer / Kaneel / Sucker oc smaa Rosiner / oc gif der udi / vilt du tage sød

Vjn/ saa hafver du icke Sucker behoff/ lad dette siude tilhaabe/ oc rætte det saa an/ det er got.

265. En anden god Suppe offver all slags Stæg.

LAd got Smør vorde vel heet oc bruunt/ tag saa et glasfuld aff Vjn/ oc 3 eller 4 Skeefulde god Edicke/ oc giff det der til: Krydde det med Jngefer/ Peber/ Sucker oc Neglicker oc lidet Salt/ røt det vel tilsammen oc lad det vel siude/ saa er det ret oc got.

266. En Suppe offver steegte Fiske.

RØste en god deel smaaskaaren Løg udi Smør/ indtil de bliffver bruune/ giff saa et glas Vjnædicke der til/ giff oc lidet Jngefer/ Peber/ Saffran/ Salt/ oc en Skeefuld Rosiner der udi/ effter som du selff vilt; Lad det saa siude tilhaabe: Naar Fiskene nu ere stegte/ da rætte først denne Suppe an/ oc leg saa Fiskene offven paa/ Saa er det ret oc got.

267. En Suppe offver alle slags steegte Fiske.

TAg en Maade Malvasier/ eller anden sød Vjn/ effter som du haffver/ haffver du ingen sød Vjn/ saa tag anden god Vjn/ oc giør den sød med Sucker/

giff

giff 3 eller 4 skeefulde Edicke / en god deel Ingefer oc Kaneel der udi altsammen kaaldt / rør det vel tilsammen / oc gif det under Fiskene / saa er det ret oc got.

268. En anden Suppe offver alle slags Fiske.

TAg en god deel Persilierod / eller oc en Haandfuld grønne Persilie / giff det udi en Potte / oc Vand der paa / oc lad det siude / tag der effter 3 eller 4 stycker ryſtede Semmelbrød / giør dem bløde udi samme Saad / i midler Tjd tag forneffnde saadne Persilierod / eller den grønne hvilcket du haffver / tryck den smaa / eller oc stød den udi en Morter / tillige med det blødgiorde Semmel brød / oc tryck det saa tillige med Vandet som det er saaddet udi igiennem et tæt Klæde / giff saa et glasfuld god Vjnædicke der til / giff saa denne Suppe udi en Pande / leg saa Fiskene der udi / være sig aff hvad slags det være kand / salte det oc krydde det med Ingefer / lidet Peber / Saffran / oc en Skeefuld Sucker / lad det saa siude tilhaabe ; Naar det nu er nock saad det saa giff lidet Neglicker der udi / lad det dog icke siude med / thi da mister Neglickerne deris Smag / om de siuder med ; Rætte saa Fiskene an / oc giff Suppen der offver. Mand kand oc ræte denne Suppe an offver smaa Fiske / saa som Elritzer oc deslige / saa er det got.

269. En god guul Suppe offver store Fiske.

NAar Fisken er aff saadden/ være sig hvad slags det være kand / saa tag saadden / som Fisken er saadden udi / oc en Maade Vjn blødgiør 2 eller tre stycker Semmelbrød der udi ; Oc tryck det igiennem et Klæde eller Sie ; Riff saa tyck Peberkage oc giff der til/ krydde det med Ingefer / Peber/ Kaneel / Sucker oc Saffran / giff oc store eller smaa Rosiner der udi / oc skaaren Mandel / leg saa Fisken igien udi denne Suppe/ oc lad det siude tilhaabe/ saa er det got/ men er det salt Fisk saa tag icke denne Suppe til Fiskesaadden/ men tag alleeniß udi det Sted/ halff Vand oc halff Vjn.

270. En Suppe med Smør offver alle slags Fiske.

TAg et Glas Vjn / fire Skeefulde Vjnædicke en Skeefuld fjnt Hvædemeel / Ingefer / lidet Peber / oc en Skeefuld Sucker oc god færst Smør / lad det siude tilhaabe / oc giff det saa offver Fisken naar den er anrettet.

271. En god Citrone Suppe.

TAg en eller tu Citroner, skiær Skallene der aff / oc tag saa Kiærnene derfra/ oc skiær smucke tynde stycker der aff/ leg dem udi en Pande/ oc giff et glas Vjn der paa/ giff en skeefuld Sucker / lidet Ingefer oc Kaanel der udi / oc lad det saa siude et halff Qvarter / der effter rætte denne Suppe an offver ald Steeg// være sig hvad det er/ eller

eller oc offver steegte Fiske/ oc strøe Kaneel der offver/ oc bær det smuckt varmt paa Bordet saa er det got.

272 En anden god Suppe aff Citroner.

TAg 1 eller 2 Citroner, skiær dem tillige med Skallen udi smucke tynde stycker / leg dem udi en Pande / eller Potte/ giff 2 Glasfulde eller en halff Potte Vjn der paa/ oc lad dem siude vel bløde/ oc naar de der efter ere blefne kaalde/ da tryck dem gandske smaa/ er det da for tyckt/ da giff endnu lidet Vjn der udi oc tryck det saa igiennem en Sie eller Durckslag: Der effter toe en maadelig deel smaa Rosiner smuckt reene / oc blande dem der udi / oc en god deel Sucker / Kaneel oc Jngefer / oc om du vilt haffve det guult / da giff Saffran der udi / alt dette rør vel tilsammen offver Jlden udi en Pande / oc giff det varmt eller kaalt offver hvad du vilt / saa er det got.

273. En god Pommerantz Suppe.

LAd først et Stycke skieret Smør bliffve vel heet udi en Pande/ giff saa en skeefuld god Hvædemeel der udi/ ryste det vel der udi/ oc naar Meelet begynder at vorde smuckt bruunt/ da giff et Glasfuld Vjn/ oc et halff Glas Vjnædicke der til: Tag saa tre eller fire Pommerantzer / fleere eller færre / som dig lyster at haffve det got til: Skrælde dem/ oc tryck saa Safften smuckt reent udi denne suppe/ krydde det med Jngefer/ Sucker oc Neglicker: Der effter

 ter

ter tag tu andre Pomerantzer/skiær dem med Skallene oc alt udi smucke trinde Skiffver/leg dem udi suppen/oc lad det endnu lidet siude tilhaabe/saa bliffver det got/ rætte det saa an/ ofver hvad som heldst du vilt.

274. En anden Pomerantz Suppe.

Tag god feed Graffenbrad Saad / giff et Glasfuld suur Vjnædicke der udi: Tag saa to eller tre Pomerantzer/skiær gantske smaa tynder stycker der aff / oc lad dem siude udi den Graffenbrad Saad: Der effter blødgiør en rystet Semmel udi denne Suppe/indtil den bliffver smuck igiennem drucken oc Blød: Rør oc tvære saa alt dette vel tilsammen. Krydde det med en skeefuld Sucker/ Ingefer oc Muskate/ oc lad det atter saa en opsaad/ oc rætte det saa an/ hvor ofver du vilt.

275. En god Suppe aff S. Hans Bær.

Gjør Bærene smucke reene oc toe dem/tryck dem saa gantske smaa udi en Potte/ oc giff et Glasfuld sød Vjn eller anden Vjn der paa/ tryck det saa tilhaade igiennem en Haardug/at Skallene oc Kiærnene kand bliffve derfra: Giff det saa udi en Pande / giff oc en god skeefuld Sucker/Kaneel/ Ingefer oc lidet Salt der udi/ rør det lidet ofver Ilden/indtil det vorder smuckt tyck/ giff det saa varmt eller kaalt/ offver Steg eller andet / saa er det got.

276. En god Suppe af Rosiner.

TAg èn Haandfuld store eller smaa Rosiner / toe dem reene / giff dem i en Potte eller Pande / giff et got Glasfuld Vjn der paa / oc lad saa siude indtil Rosinerne blifver smucke bløde. Der efter giff det udi en Morter tryck oc stødt udi Suppen at det blifver som en Moos / tryck det saa til haabe igiennem en Sje eller Durckslag / at Skallene oc Kiærnene kand bliffve tilbage / er det da for tyckt / da giff endnu lidet Vjn der udi / Krydde det med Ingefer oc Kaneel: Vil mand endnu hafve det sødere / da blande en skeefuld Sucker eller Honning der udi / giff det saa varmt eller kaalt / enten offver Steg / eller anden Spisse.

277. En god Suppe offver Stæg eller Fiske.

TAg tre eller fire gode Eble / Skrælde oc skiær smucke smaa Tærninger der aff / oc lad dem vel siude udi lidet Vjn / indtil de bliffver ret bløde : Tag saa en god deel smaa Rosiner / toe dem reene oc blande dem der udi / Krydde det med Ingefer / Kaneel / Sucker oc Saffran / oc giff det saa varmt offver Stæg / eller Fiske / saa er det got.

278. En anden Suppe offver Steeg aff Eble eller Løg.

TAg gode Eble eller Løg / hvilcket du selff heldst gider

hafve

haft / Skrælde dem oc hacke dem smaa/ ryste dem saa først udi heet Smør/ indtil de blifver lidet bruune/ giff saa et got Glasfuld Vjn der paa. Krydde det med Ingefer/ Peber/ Kaneel / oc Muskateblommer : Giør sødt med Sucker eller Honning/ oc giør det guult med Saffran / oc lad saa alt dette siude tilhaabe/ indtil Løgene eller Eblene blifver smucke bløde : Rætte det saa an udi et Fad/ oc leg Stægen der paa.

279. En anden Suppe offver Stæg.

TAg en Skeefuld fijnt Hvædemeel/ bag det udi varme Smør/ indtil det blifver bruunt/ giff saa et Glasfuld sød Vijn eller anden god Vijn derpaa / oc giff en god deel smaa Rosiner der udi/ Krydde det med Ingefer/ Sucker oc Neglicker/ lad det saa siude tilsammen/ oc rætte det an/ hvor ofver du vilt.

280. En anden god Suppe offver Stæg eller andet.

TAg et stycke færsk Smør/ oc lad det blifve vel heet/ indtil det blifver bruunt/ gif saa et halff Glas fuld Vin / oc halff parten saa meget god suur Vinædicke der til/ krydde det med Ingefer/ Peber/ Sucker oc meget Neglicker/ giff oc lidet Salt der udi oc rør det vel sammen / lad det saa vel siude/ saa bliffver det ret oc got.

281. En anden god Suppe.

Tag

TAg et Glasfuld god sød Vjn / giff det udi en Pande / rør lidet refven Peberkage der udi / eller oc noget aff en gammel baget Semmel / giff saa smaa Rosiner / Ingefer oc meget Kaneel der udi / lad det saa siude tilhaabe / oc rette det saa an / hvor ofver du vilt.

282. En god sund grøn Suppe offver Steeg oc andet.

TAg gode grønne Karse / toe dem reene / skiær dem først / der efter stød dem smaa / giff lidet Salt der udi / giff oc Vjnædicke der paa / tryck det saa igiennem et Klæde / giff det i en Pande / oc set det offver Ilden leg et stycke Smør der udi / oc giff en Skeefuld Sucker eller Honning der iblant / krydde det med Ingefer oc Peber / oc lad det saa siude tilhaabe / oc rette det saa varm an / offver Steeg / Fiske eller hvad det være kand / det er meget sundt oc got: Men vilt du giffve det kaalt frem / da berede oc krydde det som sagt er / oc sette det icke offver Ilden / giff icke heller Smør der udi / men lad det saa alleniste bliffve / saa er det ocsaa ret oc got.

283. En god bruun Suppe / kaald eller varmt at anrætte.

SKiær smucke lange stycker aff et Semmelbrød / bag dem paa en ryst offver Gløer / indtil de vorder gandske bruune / leg dem saa udi et Fad oc lad dem

Mm blif-

bliffve kaalde / giff saa god Vjn der paa / oc lad dem der udi vel bløddis / der efter tryck dem igiennem en sneffe Sie eller Durckslag / gif det saa udi en Pande / gif oc meget Neglicke / Kaneel Ingefer oc Sucker der udi / oc lat det saa siude tilhaabe / indtil det bliffver som en tynd Moos: Gif det saa varmt eller kalt offver hvad du vilt: oc naar du haffver anrættet det / da strøe Anjs eller Kaneel der ofver / saa er det oc got.

284. En god Suppe / at berede offver Federvildt / Kapuner / Høns eller andet Kiød.

TAg 2 Handfulde eller oc meere grøn Persilie / toe det reent / skiær det først / der efter stød det vel smaat udi en Morter / slaa saa 4 eller 5 raa Eg der paa / oc rør det immerfort blant hver andet / giff der efter god Vjn eller luncket Graffenbrad Saad der paa / dog icke formeget / at det ey vorder fortyndt: Tryck det saa tilsammen igiennem et tæt Klæde. Krydde det med Ingefer / Peber / Kaneel / Sucker eller Honing: Men vilt du icke haffve det søt / da tag i steden for Honning eller Suckeret / reffven eller skaaren Muskate / oc lad det saa siude heel lidet tilhaabe / rør det stedtze om / saa bekommer det et smuck Farffve / rætte det saa an / offver Kopuner / Høns / Federvildt / eller andet Kiød / hvor ofver du vilt / saa er det got.

285. En god suppe offver Kapuner / Høns / Federvildt eller andet Kiød.

Tag

Tag god Feed Graffenbrad Saad / giff halffparten saa meget god Vjnædicke der udi / giff oc lidet refffven Brød / eller Semmel der udi. Skiær saa tre eller fire Eble oc lidet Løg gandske smaa / ryste det udi heet Smør / indtil det bliffver smuckt bruunt / giff det saa udi Suppen / oc lad det saa siude / dernest tryck det igiennem en sneffr Sie eller Durckslag / krydde det med Jngefer / Peber / Neglicker / giff oc en Skeefuld Sucker eller Honning der udi / oc bered det saa at det hvercken bliffver for søt eller for suurt / vil det oc blifve fortyckt / da giff endnu lidet Vjn eller Adicke der udi / oc lad det endnu siude lidet: Vilt du heller haffve det guult; Da giff i steden for det refvenrug Brød / lidet refven Hvædebrød / oc i steden for Løgen / tag hackede Eble eller Pærer; Oc i steden for Neglickerne / tag Kaneel oc Saffran: Krydde det ellers gandske som før er sagt / saa bliffver det ret oc got. Giff det saa offver steegte eller saadne Kapuner / Høns Federvildt eller andet Kiød / være sig hvad det være kand.

Allesłags standende Rætter som mand kalder Gallarte / af Kiød Fisk eller andet.

286. En Gallarte aff en Gedde eller Karpe at berede.

Tag Gedder eller Karper saa mange du vilt tilrede / flecke dem / skiær dem i stycker / toe dem reene / leg dem udi et Kar at Vandet kand sies derfra: Oc om du vil da

skiær Hoffvedet oc Rumpestycket gandske derfra / at du kand sette dem op mit udi Faddet: offver giff saa styckerne med Luncken Ædicke; vilt du da siude Fisken udi gandske Vjn / da tag ungefer til hvert Fad Fisk / halfftredie Maade Vjn / oc en Maade Ædicke. Eller oc halff Vand: Set det offver Ilden i en Kedel / Salt det til maade; Oc naar det begynder at siude / da leg Fisken der udi / oc lad dem saa først hastig siude lidet. Krydde det der effter med Ingefer / Peber / Muskateblommer / Safran / Kaneel oc Sucker: Leg tilforn et got stycke Huusblas i med Fisken / oc lad det siude indtil det bliffver klart oc settis: Tag saa Fisken styckvjs der aff oc see vel til at de icke brydis oc gaar i smaa stycker: Sie saa Suppen igiennem et ulden Klæde eller Haardug / imidler Tjd leg styckerne smuckt ordentlig udi et Fad / set dem paa et kalt sted / at de kand staa smuck gerade lige: Der efter giff den lutterde Suppe der offver / oc lad det saa staa; Naar du nu vilt bære dem frem; Saa leg aff skallede Mandel / oc store oc smaa Rosiner der udi saa er det ret.

287. En anden maade.

TAg Fiskene hvilcke som heldst slags du vilt / Skrab dem / oc offver stryg dem med Salt / oc lad dem ligge en Tjme der udi. Stryg dem saa af / eller toe dem lidet ud / oc leg saa styckerne smuckt effter hin anden udi en Keedel / gif god Vjn der paa indtil det er nock: Tag Neglicker: Kaneel / Muskateblommer / Ingefer / Peber oc et stycke Huusblas / bind altsammen dette udi et Klæde / oc henge udi Suppen til Fisken / oc lad det siu-

de

de tilhaabe: Naar Fisken er nu saadden nock da leg styckerne udi et Fad / bestick dem med Neglicker / heele Kaneel / oc Sucker; Giør Suppen smuck guul med Safran oc giff dem offver Fisken: Naar de nu hafver staaet lidet oc du vilt bære dem frem; Da leg skaaren Mandel derom kring / saa er det ret oc got.

288. En anden maade.

VJlt du anrætte Fisk paa tu Fade: Da tag ungefer fire pund Gedde / oc fire pund Karper / eller oc aff et slags alleeniste / naar de nu ere skrabte / da bespreng dem med Salt / oc lad dem ligge nogen stund der udi: Men vilt du icke Skrabt dem / da giør styckerne blaa med Edicke / vilt du siude dem udi Vjn alleene: Da tag der til ungefer fem Maader Vjn / eller oc halff Vjn oc halff Vand / giff der udi et halfft pund aff skallede Mandel / et halfft pund Løg eller oc Rosiner / en god Køcken skeefuld Sucker / tu lod Jngefer / et lod Kaneel / et lod Muskate / et lod Saffran / oc tre lod Huusblas: Leg saa Fisken udi Suppen / oc lad det siude tilhabe: Naar det nu er nock saaddet: Da offver strøe først et Fad / med Kaneel oc Rosiner / oc rætte saa Fisken an der offver: Oc giff saa Suppen med alt der ofver / lad det staa paa et kaalt sted / saa vorder det got. Men vilt du ickun haffve til et Fad / saa tag ickon halffparten saa meget aff hvert slags.

289. En Bruun Gallarte offver Fisk at berede.

TAg Gedder eller Karper stick dem først udi Munden

 neder

neder i Halsen/ oc tag Blodet udi et Kar med Vjn/ skrab saa Skællene aff dennem: Oc giff Skiællene oc Blodet til haabe udi en Pande/ giff meere Vjn der til/ oc lad det siude tilhaabe/ Skum det nogle gange smuckt aff/ giff det saa udi en Morter oc stød det vel/ tryck det siden igiennem et Klæde: Kandst du hafve bladre af Laurbærtræ eller Pommerantztræ da lad dem siude med oc stød dem der iblant saa er det bedre: Naar nu Fisken udi saltet Vand er halff af saadden/ da gif saaddet mesten deel derfra/ giff saa den Suppe som du hafver igiennem tryckt oc et Glasfuld Edicke der paa: Krydde det med Ingefer/ Peber/ meget Neglicke oc Sucker: Oc om du vilt kandst du gifve skaaren Mandel oc smaa Rosiner der udi/ oc lad det saa fuldkommen siude; Rætte saa Fisken an/ set dem udi en Kielder/ oc gif Suppen der offver/ oc lad det staa/ saa bliffver det smuckt oc got.

290. En anden maade.

TAg en Gedde eller anden Fisk: Skrab den eller oc lad den blifve med Skællene/ lige som du heldst vilt/ skiær den udi stycker; Leg dem udi et reent Kar; Gif saa meget god Vjn som behof giøris/ oc tredie Parten Edicke der udi: gif oc nogle affskallene Løg oc Eble heele der til: Bind et got stycke Huusblas udi et reent Klæde/ heng det udi Suppen oc lad det siude med: Krydde det saa med Ingefer/ Kaneel Peber oc Sucker/ at det hvercken bliffver forsøt eller forsuurt. Naar det haffver saadden nock/ da sie Suppen igiennem et Klæde/ leg Fisken i et Fad/ oc gif Suppen der offver; Oc tag Løgene

gene oc Eblene slet der fra / staar saa denne Gallarte ret / da leg af skallede Mandel / Løg store oc smaa Rosiner paa bredden der om / oc bær det saa frem.

291. En Gallarte at berede offver Kapuner Høns / eller andet Kiød.

SKiær Kapunen eller Hønen mit i tu / at Vingerne / Brystet Halsen oc Hofvedet blifver tilsammen / at mand kand sette det ret op ofver ende: Den bagerste Part skiær udi stycker som mand eller pleyer: Men er det andet Kiød / Da skiær ret stycker der aff / siude det saa først udi Vand / oc Skuum det vel / lad det saa vorde kaalt / der efter kog det udi Vin / oc giff en Maade got Ædicke der paa / leg oc et stycke Huusblas der udi / oc lad det oc siude med: Krydde det med Ingefer / lidet Peber / Kaneel / Sucker oc Saffran: Naar det nu er nock / saa giff Suppen der fra / oc sie dem igiennem et Klæde. Leg saa Kapunen / Hønen eller andet Kiød hvad du hafver koget / paa et Fad / oc giff Suppen naar den er lateret / der ofver: Oc om du vilt kandst ou tilforne strøe smaa Rosiner / skaaren Mandel / oc Kaneel / ofver Hønen / førend du gifver Suppen der ofver / saa blifver det ret oc got.

292. En Gallarte aff Mandel med tre atskillige Farffver at berede.

TAg en god deel Mandel / tag Skallene reent der aff / oc stød dem gantske smaa: Siud tilforne et stycke Huusblas udi reen Vand / oc lad det saa staa lidet / indtil det

settis

settis oc klaris/ giff saa Vandet paa Mandelne/ oc bered der aff en tyck Mandelmelck/ giff en god deel Sucker der udi/ indtil det vorder vel søt: Deele saa denne Mandel-Melck udi tre Parter/ lad den ene Part være hvid som den er/ giff det udi en Pande/ oc lad det alleeniste siude lidet: Tag det saa aff Ilden/ giff det paa et slet Brætte eller anden Form oc lad det saa staa; Der efter giør den anden Part smuck guul med Saffran/ lad det oc siude lidet/ oc giff det saa ud/ lige som det førrige: Til den tredie Part tag en Haandfuld grøn Persilie/ hacke dem smaa/ oc giør en grøn Farfve der aff/ oc giff det udi den tredie Part aff Mandelmelcken/ oc lad det faa en liden opsaad tilhaabe/ giff det ocsaa ud at det blifver staaendis oc hart: Derefter skiær smucke lange stycker aff hver Farfve i Særdelished/ leg dem udi et Fad/ den ene Farfve mellem den anden: Saa hafver du tre Farfver/ nemlig hvid guul oc grøn: Oc om du vilt/ da kandst du gifve Vjn der under/ som er vel sød giort med Sucker/ eller oc giff det saa tørt frem.

293. En Gallarte med Mandel smaa Fiske.

TAg Skiællene af en Gedde eller Karpe/ toe dem reent/ oc siud dem udi Vand: Tag saa et pund Mandel/ tag Skallene reent der aff/ oc stød dem saa gandske smaa/ sie saa Vandet hvor udi du hafver saadden Fiskene Skiællene igiennem et Klæde/ oc giff lidet der aff paa Mandelne: oc giør saa en tyck Mandelmelck der aff: Giør det vel søt med Sucker/ giff det udi et Fad/ oc giff smaa saadne Fiske der paa/ set det saa hen udi en Kielder eller andet kaalt sted/ oc om du vilt kandst du strøe smaa Rosiner der offver/ naar du vilt bære det frem.

En

294. En sønderlig god Suppe offver alle slaags Fisk Gallarte/ paa fire Maneer at berede.

Vilt du berede saa meget som du behøffver alleeniste til et Fad Fisk/ saa tag ungefer en Maade Vjn: Oc en Maade Vand eller oc gandske Vjn alleene/ oc en liden Maade Edicke/ bind et got stycke Huusblas oc Laurbærblader udi et reent Klæde. Haffver du icke Huusblas/ da tag i steden Skællene aff Gedder/ Karper eller Aborrer/ naar de ere reene toede oc bind dem udi Klædet/ henge det udi Suppen oc lad det siude med: Giff lidet Salt udi Suppen; Krydde det med Jngefer/ Kaneel oc Sucker; Skal Suppen være guul/ da giff en god deel Safran der udi: Vilt du hafve Suppen hvjd/ da giff heele Muskateblommer i steden for Safran der udi/ oc lad det saa siude til haabe/ der effter tryck Klædet/ hvor udi Huusblas eller Fiskeskællene er bunden gandske reent af: Sie saa Suppen igiennem et Klæde oc giff dem offver hvad Fisk du vilt: Men vilt du haffve en grøn Gallarte/ da tag en god Haandfuld grøn Persilie/ hacke oc stød dem smaat/ giff en Skeefuld Vjn der paa/ oc tryck saa den grønne Farffve der af/ giff det saa udi Suppen/ oc lad det alleeniste bliffve varmt der udi/ thi siuder det/ da mister det Farffven/ oc giff saa Suppen ofver Fisken: Oc hvor offver du vilt: Vilt du haffve en blaa Gallarte/ da tag blaa Klæde/ som bliffver faadden med blaa Violensafft/ oc er at bekomme paa Apotecket: Bløød det udi Vjn eller Rosen Vand/

oc lad det ligge en Time der udi/ tryck det saa aff / saa giffver det en herlig blaa Farffve fra sig / oc er meget sundt oc tienligt til rætter af Fugle: Vilt du endda haffve det brunnere; Da blødgiør en god Skeefuld Kirsksafft udi Vjn / tryck det saa igiennem et Klæde / oc giff det udi forskreffne Suppe/ oc krydde det altjd lige ens/ alleeniste at du da i steden for Safran / tager meget Neglicke der til: Saa hafver du det paa fire Maneer / nemlig hvjd/ guul/ grøn / blaa eller bruun Gallarte Suppe/ til alle slags Fiske.

295. En Gallarde med Figen.

TAg Figen/ god Vjn / et stycke Huusblas / aff skallede Mandel / store Rosiner / Ingefer/ Kaneel/ Sucker oc Saffran: Lad siude lidet tilhaabe: Leg saa Figene udi et Fad / oc giff Suppen der offver/ saa er det ret oc meget got.

Hvorledis mand skal berede oc bage adskillige Posteyer.

296. En Postej aff Oxekiød.

TAg det beste stycke af Oxen som du vedst den beste Steeg / tag et temmeligt stort stycke: Fly det smuck reent / speck det oc siud det / salte det til maade/ leg det saa udi Urter / Ingefer/ Peber oc Neglicker skalt du tage der til / lad det ligge 3 Timer der udi: Bered saa en Deg af Meel oc Vand/ Elte det smuckt ud/ leg saa Kiødet der paa / slaa saa en anden Deg der offver / oc

giør

giør en Krantz af Dey der omkring; Lad det steegis udi 3 Tjmer/ oc gif det saa kaalt eller varmt frem/ saa er det ret oc got.

297. En Postej aff harte. Kalffveekiød.

Tag en god Kalffsierding/ skiær Kiødet fra Beenene/ toe det meget reent/ oc skiær alle vegne alle Huderne oc Findene der fra: Tag siudendis Vjn eller oc halff Vjn oc halff Ædicke saa trænger det sig disbedre igiennem Kiødet/ giff det der paa/ deck det til oc lad det saa staa lidet/ der efter hacke det smaat/ oc tag det saa i et Fad/ tag Urter der til saa meget de behøfver/effter som du vilt Posteyen skal være stor til: Urterne skal være: Saffran/Neglicker oc Kaneel; Elte saa halfparten aff Urterne der udi/ sampt oc Saltet oc Vjnen/ hvor med du tilforne haffver offvergydet det/ giør det icke fortyndt eller for bløt/ at det icke rinder fra hver andet: Tag ocsaa Vjnbær oc Rosiner nock/ giff halffdeelen der udi/ naar de tilforne ere smuckt toede oc reengiorde/ som en hver jo maa vide: Hacke ocsaa tillige Oxemarg/ eller Nyretelg udi Kiødet: Naar du nu haffver bered/ oc du hafver Posteyformen ferdig/ saa gif det der udi. Fyld det dog icke forfuldt; Det skal legges smuckt i en dynge/ at det kand være høyt mit udi/ tryck saa din Tommelfinger mit neder der udi/ at det kand være ofven i det høyeste som en lide Skaal. Saa siuder Suppen smuckt der ud: Strød Sucker offver alt der udi/ eller oc elte det der udi tillige med Urterne: Oc naar du nu saaledis haffver bered det/ da offver strøe det med den anden Part af Ur-

terne oc med de ofverblefne Vjnbær oc Rosiner / at Kiødet der med kand være gandske ofver decket: Leg saa snart et smuckt bereed Deck der paa/ haf altid det hvide af Eg/ oc stryg randen med en Pensel runden om kring Posteyen der med / saa holder det fast tilhaabe / bag det saa halffanden Tjme; Oc om du meener at haffve for lidet Suppe / som gemeenligen skeer/ da tag den aff Ovnen/ oc haf tilræde en siudendis Suppe af half Vjn oc half Graffenbrad Saad / som med Safran er smuck guult giort / oc lidet kryddet med Vrter / giør saa et lidet Hul der paa at du kandst giffve det der udi. Thi det maa endelig hafve Suppe nock: Naar du vilt bære det frem / da tryck Kiødet hart tilsammen/ oc førend du skiærer der aff / skalt du vel ofverøse det med Suppen med en Skee: Oc om du vilt / kandst du legge en ung Høne eller en Due under Kiødet.

298. En anden maade.

BEred Kiødet som forskreffvet staar / hacke Fæt nock der udi/ giff saa vel Peber der udi/ oc lidet Jngefer / vilt du saa tag oc lidet støt Muskateblomme / oc Saffran at mand neppelig kand acte det/ der til oc Vjnbær / eller suure Druer om du haffver dennem. Giff saa Kiødet alleeniste udi Vand: Siud færske Eg haarde oc dog icke for haarde/ alleeniste at du kand tage Skallene der aff/ oc de dog kand være smucke bløde/ naar nu Kiødet er bered/ oc kryddet som sagt er / da leg fem Eg paa Bonden J Postej Formen/ icke for nær hver andre / at Kiødet kand komme der imellem/ deck saa Eggene til med Kiødet/ leg saa atter tre Eg der paa/ oc saa Kiød derofver igien / der

nest

der nest leg et Eg der paa / oc deck det med Kiød som tilforne: Deck det saa til / oc bag det / lige som tilforne sagt er / halff anden time / dog tør du icke gifve nogen Suppe der udi tilforn / thi Druerne / om du hafver dennem / gifver selff Suppen fra sig / icke heller behøffver dette saa megen Suppe som det andet førrige: Hafver du ingen Druer / da lad halff Vjn oc halff Ædicke siude / dog icke ofver et Qvarteer / Skum det reent / giør det icke for salt / men giff Peber nock der udi: Saaledis kandst du oc saa berede det aff saaddet Kiød / dog er det best raat: Hvad søm du icke kandst faa udi Posteisformen / det kandst du kaage udi en Pasteipande aff Leer / tillige med hvis der leffnis aff Stægen / oc berede det med Pommerantzer som tilforne i Bogen lærdt er: Være sig enten aff Høns eller andet Kiød / saa er det ret oc got.

299. Meget smaa Posteier med Kiød at berede.

HVo som ofte hafver saadant behoff / hand skal altid haffve udi Beredskab smucke Steege henlagt udi ædicke som hertil forne i Bogen sagt er / enten aff Oxekiød eller Kalfve Kiød / efter som Tiden oc Leyligheden bevilger; Thi det er altid bedre at bruge det som hafver ligget udi Ædicke / end det færske: Naar du nu da vilt berede smaa Posteyer / da tag af forskrefven Kiød / et stycke saa stort som et Eg til hver / haffver det ligget lenge i Ædicken / da leg det udi en Potte med lidet Vand / deck det til / oc set paa Gløer / oc lad det alleeniste faa en liden Opsaad / dernest hacke det vel smaat / tag vel Pe-

 ber /

ber/ Saffran oc lidet Neglicke/ oc saaddet hvor udi det er skrumpet/ salte det icke formeget / oc om du vilt kandst du oc tage lidet Kaneel dertil / gif alt dette paa Kiødet: Mandsfolck æder det icke alle lige gierne med Kaanel: Elte alt dette vel tilsammen / oc hacke vel fæt der iblant: Bered en Dey som du veedst/ giør saa smaa Former der af/ giff saa en deel af Kiødet udi hver/ oc lad hver bekomme sit Deck / vilt du hafve Sucker der udi da staar det til dig self/ men sparer du icke Vjnbærene/ saa vorder de gode / bered dem nu til oc bag dem / udi en halff Tjme ere de nock bagede / offverstryg dem med Eggeblommer / giff Safran der under / naar de blifver haarde da giør smaa huller der ofven paa/ saa koger det Fæde offven ud / oc løber smuckt rundt omkring/ saa ere de meget lifflige oc gode: Haffver Kiødet icke ligget lenge udi Adicke / da skrumpe det lidet meere før du bereeder det/ er det gandske færskt/ da lad det faa en Opsaad udi halff Vjn oc half Adicke: Saadanne Posteyer ere de beste for de siuge / i Synderlighed aff Kalfve Kiød / Høns eller Kapuner / oc deslige.

300. En anden maade aff Kalffvekiød.

TAg Kalfve Kiød oc Fæt nock der iblant / hacke det smaat/ giff Ingefer oc Peber der udi: Bered saa en Dey oc giør en Form der aff / giff saa det hacket Kiød der udi/ leg et deck derpaa aff Deyen / oc en Krantz der omkring / lad det saa bagis / enten paa en Tærtepande eller J en Offven.

En

301. En god Postej aff en Kalfve Lever.

TAg en Kalfve Lever/skiær den i stycker/tage tre Æg/ skiær dem gantske smaa/ ryste dem udi Smør/salte det oc krydde det med Ingefer/ Peber/ Neglicker oc Vjnbær. Tag saa Meel oc Vand oc giør en Dey der aff/ Elte det op/ oc giff Leveren der udi/ oc leg Decket der ofver / lad det saa bagis en halfftime: Derefter tag Semmelbrød oc bag det bruunt/ blødgiør det udi Vjn/ oc lad det siude/ tryck det igiennem en Haardug/giff Muskate/ Neglicker oc Sucker der udi: Oc naar du vilt anrette Postejen/saa skiær Decket der aff/ oc giff saa denne Suppe der paa / deck det saa til igien/ oc giff det saa varmt paa Bordet/ saa er det en sønderlig god ræt.

302 Postej aff Vildsteeg at berede oc bage.

TAg Vildsteegen/ speck den oc steg den der efter/ gnie den saa vel med Peber Salt oc Ingefer/ tag halff Hvædemeel oc half Rugmeel/ giff Vand udi en Pand oc lidet Smør der udi/ giff det saa paa Meelet/ oc Elte en god fast Dey der aff/ giør tvende blader af Deyen/ leg Steegen paa det ene/ oc bred det andet ofven paa Steegen oc giør en Krantz af Dey der omkring/ lad det saa bagis i en Oven saa lenge som mand bager et Brød.

303. En anden maade.

Tag

TAg Vildsteegen / speck den meget smuckt / oc siud det udi Vand som er saltgiort: Naar den nu er udskrumpet / saa leg den 3 eller 4 Tjmer i Edickt / eller oc en gandske Dag / krydde den vel med Ingefer / Peber oc Neglicker / salt den til maade / giør en Dey af Rugmeel / er Steegen gammel / da skalt du lade den bagis 2 Tjmer: er den ung / da lad den bagis alleeniste en Tjme / gif den kaald eller varm frem / saa er det got.

304. En anden maade.

TAg en Steeg enten aff en Hiort eller af en Raa; Naar Posteyen er nu bered af Rugmeel / da tag Steeg oc skrumpe den / skiær 2 Skrammer der udi / toe den af / 3 eller 4 Vand / tag got Oxekiød / hacke det smaat / oc lidet speck der iblant / en Handfuld Mirian / salte det / oc krydde det med alle slags Urter som dig lyster: Bespreng det lidet med Edicke / du kandst oc tage Lemonier der til / lad den saa bagis udi 3 Tjmer / oc giff den saa varm frem.

305. En anden Postej aff Vildsteeg.

NAar du haffver en Kølle eller Bow aff en Hiort eller en Raa / hug saa Foden lige aff / leg den saa paa en Ryst / at den yderste Hud snart remper; Skiær saa den Hud af / leg den saa udi en Gryde som er høy nock / gifft en Kande eller halff god Edick / eller oc halff Vin oc halff Edicke / der paa / beenet skal leggis op ofver Køllen: Deck

saa

saa en anden Gryde der ofver / oc kiin dem tæt omkring med Liim eller Pap aff groff sort Meel: Set det langt fra Lucild / oc leg Gløer omkring Gryden / oc lad det saa staa en time / skudde Gryden undertiden omkring: Lad det saa vorde kaalt / oc giff Stegen her ud / leg den udi et Kar som er ret tilmaade / gif Edicken der paa igien: Hafver du Tjd / da lad den legge tu eller tre Dage udi Edicke efter at du haffver taget Huden der aff / oc handle saa der med som nu er sagt. Er Stegen ung / da tag Huden der aff som nu er sagt / oc haff siudendis Edicke / men hafver du lagt den om Natten tilforn udi Edicke / saa tag lige den samme Edicke / som hafver været vel sterck / giff den strax der ofver / oc lad det saa staa en time / der efter lad det saa en opsaad igien: Giør dette tre eller fire gange / oc vend den hver gang om / ofverstrøe den saa ofver alt vel med Peber / oc lad den saa ligge en Nat offver / om du hafver tjd / udi samme Urter / at det kand bide vel igiennem. Hafver du icke lang tjd / da skær Speck / udi maadelig tycke oc lange stycker / bløD dem ocsaa udi Edicke / oc giff vel Peber der paa / oc specke Stegen der med igiennem / haff saa en Dey bered aff Vand / Meel oc Smør / som vel er saltet / den skal være fast oc sterck / giør der aff tvende blader med sin rette tyckelse / det nederste dog tyckere end det offverste / oc det ofverste Blad større end det nederste / sidet Peber / Ingefer / Negelicker oc Salt saa meget behoff giøris / bland dette tilsammen / oc ofverstrøe Bonden der med saa vjt du tencker at Stegen kand tilstrecke / bløD saa Stegen atter udi Edicken som du tilforn haffver brugt der til / oc leg den saa paa Deyen / oc

bestrøe det vel med offverblefne Urter / leg saa det andet Blad af Deyen der paa / bestryg tilforne det Blad under neden med Vand oc det hvide aff Eg / runt omkring Randen / luck det saa til / du kandst oc sætte en Form paa Steegen / at den seer ud som en lefvendis Hiort / hvo det icke kand / hand giøre det det beste hand hafver lærdt / gemeenligen ligger mand den saa at Faden er bunden offven paa / eller oc ud ved Siden: Klin saa Posteyen megt vel til allevegne / at der løber intet ud: Oc naar nu Posteyen begynder at vorde haard udi Ovnen / hvilcken skal være saa heed som en Steegoven / da giør et lidet Huul med en Spjtz eller Preen der ofven udi / eller bryder det gierne ud / lad det saa bagis udi 3 Timer / det giffver selff Suppe nock af sig. Merck dette / at du bereder alting paa det Fad / som du vilt sette det udi Ovnen paa / ellers kandst du snart faa Skade deroffver.

306. En Postej aff Agerhøns.

TAg Agerhønen giør den smuckt reen / tag saa færskt Vand oc en god Haandsfuld Salt der udi / lad det siude / oc leg saa Agerhønen der udi / oc lad den siude nogen stund / leg den der efter paa et Fad / oc bespreng den vel inden oc uden med Peber / oc lad den ligge der udi en Nat offver / tag saa Hvædemeel oc giør en Dey der af / giør tvende Blader af Deyen / tag Speck / skiær tvende bræde Stycker der aff leg det ene stycke paa det underste Blad / oc leg Hønen der paa / oc leg saa det andet stycke Speck paa Hønen / oc atter det andet Blad aff Deyen der offven paa / oc giør saa en Krantz aff Dey der omkring /

kring / bag det saa paa en Tærtepande / giff vel act paa at det icke brændis / saa er det got.

307. En anden maade.

TAg Agerhøns en eller fleere / toe oc flye dem smuckt reene / set Vand til Ilden kom vel Salt der udi / oc lad siude / leg saa Agerhønsene der udi oc lad det atter siude / leg dem saa paa et Fad / oc bespeng dem vel med Ingefeer oc Peber / lad dem lige der med saa lenge behoff giøris / bered saa en Dey aff Hvædemeel / giør tvende blader deraf / leg et bræd stycke Speck paa det ene Blad oc Hønen der paa / leg saa atter et stycke Speck paa Hønen oc Bladet af Deyen der offver igien / oc giør en Krantz der omkring / lad det saa bagis en Tjme / tag saa lidet Rosen Ædicke / god Graffenbrad Saad / tag Pommerantzer skiær dem tvert offver / tryck Saften der af / krydde det oc giff det i en Potte oc lad det siude lidet / oc naar nu Posteyen er nock baget / da giff denne Suppe der udi / saa er det ret oc got.

308. Postej aff unge Haner.

TAg tu Unge Haner / skiær / hver udi tu Parter / salt dem oc krydde dem / oc lad dem saa ligge der udi : Der efter tag Kalffvekiød / hacke det smaat / giff vel Fæt der iblant / giør en Dey oc gif det hackede Kiød der udi / skiær Lemonier der paa oc gif Hønerne der i / giør en Deck der paa / lad det saa bagis tu Tjmer / naar / det er nock baget da skiær den op / oc giff en god Suppe til der udi / saa er det ret.

309. En Postej aff Høns oc Qvæder.

TAg Qvæder Huule dem ud at Kiærnhuuset med Kiærnerne kommer vel der aff/ fyld dem med Kaneel/ Sucker/ Ingefer oc Vjnbær/ tag saa Hønsene naar du haffver reengiort dem/ enten halffve eller heele/ heele ere de bæst/ bespreng dem meget vel indvortis med gode Vrter/ nemlig Ingefer/ Peber oc Neglicker blant hin anden/ oc stød nogle smaa stycker Qvæde der udi/ der efter rør Brødkrummer udi en Postej Form/ leg saa Hønsene der udi/ oc de heele Qvæder der imellem/ sampt oc vel Vjnbær/ oc forskrefne Vrter/ at Hønsene der af blifver sorte offven paa/ i Sønderlighed tag meest aff Neglickerne/ gif det alleeniste paa Hønsene oc icke paa Qvæderne. Giff vel Fæt der udi oc god sød Maymaanetz Smør/ giør det icke for Salt/ luck det smuck til/ oc lad det bagis en Tjme/ der som du vilt haffve megen Suppe der paa/ da kandst du lade decket op ved en Side oc vend saa Posteyen om paa Siden saa seer du hvad du haffver; Tyckis dig da at Suppen er for lidet/ da tag halff Vjn oc halff Graffenbrad Saad/ Sucker oc lidet Vrter/ et stycke Krumbrød smaa reffven/ lad det siude tilhaabe/ rør det saa i Posteyen oc lad den fuldkommen bagis/ det er meget lifflig oc got/ oc om du vilt kandst du først halff steege Hønsene/ oc bruunis Qvæderne i Smør/ oc saa berede alting som sagt er.

310. En anden maade aff Høns.

Tag

TAg Agerhøns eller ande Høns hvilcke du haffver / bered dem paa et Spjd / steeg dem smuckt / skiær tilforne Pommerantzer udi 4 Parter / oc 8. Parter / for salt det icke / stød Oxemarg udi Hønsene / oc bered det som ofven sagt er: Naar de nu ere steegte / da leg dem udi en bered Postej Form: Haf tilforn / lidet Kaneel oc reffven Brød / oc lidet Jngefer / blandet tilsammen / offver strøe Bonden der med udi Posteyen / leg saa Hønsene der udi / oc dryp dem vel med Safften aff tu eller tre friske Pommerantzer / set dem saa i Ovnen / naar nu Posteyen er bleffven haard / saa tag Suppen som er udi Steegepanden hvilcken du haffve under Hønsene paa Spiddet / er det icke nock som gemeenlig skeer / da tag der til Malvasier eller anden god Vjn / oc giff der til hvad ret er / sampt oc Suppen aff syltede Pommerantzer oc lidet Graffenbrad Saad / lad det siude tilhaabe / oc giør saa et Hul udi Posteydecket / at du kandst sette en tragt / med et lidet rør der udi / oc giff saa Suppen der i / set det atter i Ovnen en half Tjme: Tag den saa ud igien / luck Posteyen op / oc leg de skaaren Pommerantzer imellem Hønsene / oc runden omkring / oc et midt udi / øsse aff Suppen der offver / set det endnu et halff Qvarteer udi Ovnen / oc bær det saa frem.

311. Postej aff Kapuner.

TAg en god Kapune / Skaald den oc fly den smuckt reent til / bryd alle Ledderne sønder derpaa / oc fyld den med sex eller 7 haarde Eg; Tag de haarde sadne Blommer / oc stick en Neglicke i hver / oc naar Kapunen er lagt i Po=

i Postej-formen/ hvilcken skal være bered aff Hvædemeel oc god fæd Suppe/ leg saa Krasen oc Mafven paa siden oc Eggeblommerne der hos/ tag Svedisker eller Vjnbær/ har du dem icke/ da tag Lemonier Skack-skaaren/ oc smaa tynde skifver Speck / 6 eller 8 Eg / tag oc got Smør / meget efter som Kapunen er fæd til / deck saa Postejen til med en deck aff Dey/ ofver stryg det med Eg/ set det udi Ovnen oc lad det bagis/ oc see til naar det truder ud/ da deck det til med Papjr/ at det icke kommer paa det haarde. Naar den nu er baget i to Tjmer/ da giff Vjn der udi/ ungefer en halff Maade/ lad det siden fuldkommen bagis: Oc naar du vilt bære Postejen frem/ da tag tvende Eggeblommer/ giff lidet Ædicke der under/ rør det tilhaabe/ oc lad det blifve lidet varm/ giff det saa udi Postejen/ saa blifver Suppen smuckt suuractig.

312. Postej aff andre Fugle.

TAg Hvedemeel/ tvende Eg oc Vand/ oc lidet Smør der udi/ lad det siude oc bered en Dey der aff/ Elte tvende blader der aff/ tag saa Fuglene / veld dem udi Vand saaltgiort/ leg dem paa et Fad/ gnie dem med Ingefer oc Peber/ oc lad dem ligge tu Tjmer der udi: Leg dem saa paa Deyen / giff færsk Smør der til / bag dem paa en Tærtepande/ oc naar de ere nock bagede/ da skiær Postejen op/ giff Graffenbrad saad der udi / krydde det oc giff det varmt frem.

313. Postej aff smaa Fugle.

TAg et Semmel brød / skiær den ofverste ring smuckt aff/

aff/ oc huule saa ald Krummen ud/ tag smaa Fugle/ siud dem lidet/ set Smør til Ilden i en Pande / oc lad det blifve vel heet/ ryste saa Fuglene der udi/ tag dem af Smøret igien/ oc leg dem i det udhulede Brød / giff oc skaaren Mandel/ smaa Vjnbær/ Kaneel / Sucker oc Ingefer der udi/ oc lidet Malvasier: Leg saa decket der ofver/ slaa Eg gantske vel/ oc giff ofver Brødet/ sæt Smør paa Ilden oc lad det blifve heet/ oc bag dette udi Meel der i/ saa er det lifligt oc got/ oc giff det saa varmt paa Bordet.

314. Postej aff Giæs eller Ander.

NAar Giæsene eller Anderne ere smuckt udflyed oc reengiorde / da toe dem smuckt reent inden til med Edicke: Blande Peber lidet, Neglicker oc salt vel tilsammen / oc gnie Gaasen eller Anden vel indtil der med / lad den saa ligge en Tjme eller tu. I midler tjd bereed en Dey/ som dig selff lyster/ enten aff Rugmeel eller Hvædemeel / tilred den vel med Neglicker oc Salt: Oc naar Gaasen er nu vel flyed/ da leg den atter udi Vjn eller Edicke / at den blifver smuck vaad/ oc naar Formen er bered/ da offver strøe den vel med Vrter / strøe oc Gaasen ofver alt/ oc leg dem paa Ryggen/ oc strøe saa Vrter ofven paa/ om du vilt kandst du bedecke den med Lemonier / leg saa decket der ofver/ formere det som en Gaas det beste du kandst/ luck det tæt til/ oc ofver stryg det med Eg/ sæt det udi en Oven/ oc lad det bagis halff anden Tjme/ men er Gaasen eller Anden gammel/ da lad det bagis tu eller tre Tjmer: Naar nu Postejen er blefven haard/ da giør altid et

Hul der ofven paa / at den icke bryster ud / giff den saa varm eller kaalt / lige som du vilt / det er meget got oc herlige: Saaledis kandst du ocsaa berede Phasaner / Urhaner oc slige Fugle / dog skalt du specke dem vel med Kaneel / sampt oc Indianiske Høns / Paafugle skal beredis med Edicke / at de noget kand forandre deris Lucht / de hafver oc Fæt / sort oc grofft Kiød / der for naar saadanne Fugle icke ret blifver til red / da er det meget bedre at Stæge dem paa et Spjd / men hvo som veed ret at omgaaes der med / den kand der aff legge Are ind / hvor der sider noget Been ud med Deyen / da for var det vel at det icke bryder igiennem Deyen / oc forderfver dit Arbejd.

315. En anden maade aff unge Giæs.

BEred en Gaas eller fleere efter din villie / giør den smuck reen / skiær den udi fire Parter / oc giør der med lige som du handler med en Postej aff unge Duer / saaledis kandst du oc handle med unge Ænder.

316. Postej aff Giæs / Harer eller Kalffve kiød:

TAg en ung Gaas / leg den en Nat ofver udi færsk Vand / toe den saa om Morgenen der efter smuckt reent ud / salte den oc kryde den med Ingefer / Peber oc Neglicker / oc lad den ligge tre Timer udi Urterne / giør en Dey aff Rugmeel / leg Gaasen der udi / leg Roßmarin oc Meiran der til: Tag Eg / slaa dem vel oc stryg Postejen der med / sæt det udi en Bagger-Oven oc lad det bagis / giff

giff den saa enten kaald eller varm frem / saa er det ret oc got. Lige saa kandst du oc berede Harer / oc Kalffve Kiød / oc bage dennem.

317. Postej aff unge Duer.

BEst ere Duerne / naar Federne begynder at voxe ud paa dem nemlig naar de ere 2 eller 3 Uger gamle; Naar du vilt tage dem aff da skiær icke hofvedet der fra / oc see til at blødet icke rinder ud oc bliffver borte / see oc vel til at du bryder icke Tarmene / naar de nu ere bleffne kaalde efter at du hafver plocket oc skaaldet dennem / da er blodet Størcknet / derfor kandst du dißbedre omgaaes der med naar du skiærer dem op. Naar du nu bereder dennem / da tag god Vjn eller Edicke / giff en Skeefuld der af udi Duen / oc lad dem saa ligge / vend den offte om / at Edicken kand trenge sig vel i Kiødet / bespreng den oc uden til med Edicke / lad den saa ligge en Tjme eller 3 udi god Vjn / oc om du haffver rom tjd / da lad den ligge der udi en Nat ofver. Bered saa Posteyformen / tag Peber / vel Neglicker lidet Muskateblommer efter som Posteyen er stor til / stød dette icke for smaat / giff Salt der udi saa meget ret er / riff et stycke krumme aff Rugbrød udi Posteyen paa Bonden / der efter leg smaa skaaren Speck / eller Oxemarg / eller oc god reen Nyretælg derofver / derneſt Urterne / oc Vjnbær / oc Sucker / eller om du vilt da kandst du lade det bliffve der aff / tag saa Duen / skiær Hoffvedet oc Føderne derfra / bryd Vjngerne sønder / gnie den vel inden til med Urterne / leg den saa mellem tvende Tallercken / tryck den vel tilhaabe / at baade Ryggen oc Buggen brydis / oc ligger

tæt paa hver andre / leg den saa udi Posteyen / oc Ryggen op ad / er der noget til offvers af Vjnen oc Edicken da giff det der paa / ofverstrøe det saa med Specket oc Vrterne / at den bliffver sort der aff / leg saa Decket der offver / bag det saa udi en stiff Tjme: Saaledis kandst du oc berede Høns / Kalfve oc Lammekiød / hvert for sig eller oc alt tilhaabe / dog skal Kiødet tilforn være smuckt udskummet / ellers hafver det icke sin rette Smag / giffver oc icke ellers nogen Suppe fra sig: Det skal temmelig meget Suppe / derfor seer dig for i tide som offte er sagt; oc haff en Suppe tilrede af halff Vjn oc halff Graffenbraad Saad / oc lidet Brødkrummer / men naar du omgaaes ret der med / da gifver det self Suppe nock.

318. Postey aff en Lax.

TAg de beste stycker af Laxen / nemlig Hoffvedet / Rumpen oc hvis andre fædiste Stycker dig synis / leg det en Tjme udi god Vjn / der nest offverstryg et stycke efter det andet med Peber / oc strøe Smaaskaaren Persilie paa Bonden udi Posteyen / der til oc lidet Muskateblomme brøt udi grosfve stycker oc heele Neglicker / leg saa der offver af Fisken den ene Stycke smuckt hos det andet / øse saa Vjnen med din Haand der offver / oc strø lidet af førrige Vrter der paa / eller oc specke hvert stycke med tvende Neglicker / leg saa endnu et lag der offven paa / oc giør lige som tilforne / deck det saa vel til / oc lad det bagis en Tjme / eller 3 Qvarter / det er snart baget / du tør icke giffve meere Suppe der paa: Du skalt oc bære det heet frem paa Bordet / aff den Aarsag at Fisken

sken er fæd / dog kandst du vel oc saa giffve det kalt om dig lyster / see til at du giør det icke for salt.

319. En anden maade.

TAg Laxen / toe den gandske vel ud / oc skiær den udi tynde bræde Stycker / krydde dem vel med alle slags Vrter som dig lyster / giff Smør oc Vjnbær der under / oc bered det ret udi Degen / lige som en Aalpostey / lad den saa smuckt snart bagis / saa er det ret oc got.

320. Postey aff en Karpe.

TAg en Karpe / skrab den vel / oc tag Indvollen der ud / tag Galden der fra: Tag Lægen aff Karpen / hacke det smaat / tag saafærst Smør oc ryste det der udi / krydde det med Ingefer oc Peber / oc lad Fisken ligge der udi en Nat offver: Bered der effter en fast Dey af Rugmeel / Elte twende Blader der af / leg saa Fisken paa det ene / oc formeere Deyen effter Fisken / leg Smør der til / leg det andet Blad aff af Deyen der offver / giør skiæl der paa med en Fingerbølle: Tag Vjnbær / oc giør Oyne der paa / lad det saa bagis ud en Oven eller paa en Tærtepande / oc naar den nu er baget / da tag god Graffenbrad Saad / oc færsk Smør / skiær en eller 2 Lemonier oc lad siude udi Suppen / oc naar det er vel saaden / da tryck det igiennem et Klæde / skiær saa Posteyen op / oc giff denne igiennem tryckte Suppe offver Karpen / set atter lidet udi Ovnen / oc gif det varmt paa Bordet / saa er det meget got oc smager saare vel.

321. En anden maade aff Karper.

TAg Karpen oc skrab den smuck reen/ skiær den op paa begge Sider / fyld Karpen / med gode Urter sampt grønne Urter oc Mandel / salt det ret / naar det nu er tilred / da bered en Dey / oc leg Fisken der udi: Oc lad den saa bagis en Time / der effter skiær den op / tag Pomerantzer skiær dem oc tryck Safften der udi / giff det frem / saa er det herligt oc godt.

322. Postej aff Aal.

TAg en Aal oc drag Huden der aff / tag oc Tarmen oc Rygaderen der fra / skiær den udi Stycker / oc siude dem lidet / krydde saa Fisken vel med alle slags gode Urter / oc lad den ligge der udi en Time eller tu; Tag Smør oc grønne Urter / lidet Vjn / bered der aff en god Suppe; Giør saa en Fast Dey oc Elte den op / som en Postey Form bør at være / leg saa styckerne aff Aalen der udi / oc gif denne Suppe der offver / luck saa Posteyen til med en Deck af Dey / oc giør en Krantz der om / lad det saa bagis paa en Tærtepande eller udi en Oven / smuckt satt / oc offver stryg Posteyen uden til med Eggeblommer.

323. En anden maade med Aal eller Lampreter.

NAar du haffver flaad Aalen oc skaaren den i stycker/

cker / da tag Edicke oc vel Peber der udi / oc leg saa styckerne der udi / du maat oc vel tage en god sterck Vjn / Malvasier eller oc sterck Muskatelle / jo sterckere jo bedre; Naar den nu haffver ligget 3 eller 4 Tjmer vel til deckt der udi / da offverstrøe Styckerne vel med Peber oc søde Vrter / skiær maadelig Vrter som tilforne sagt er / sampt Persilie / oc lidet Brødkrummer / leg det paa Bonden udi Posteyen / offverstrøe det vel med førrige Vrter / oc Saffran / oc giff lidet Maymaanets Smør der udi / eftersom Fisken tilforne er fæd til / leg saa Styckerne smuckt ordentlig der udi / oc smaa Stycker Smør der paa / bestrøe det saa atter med Vrterne: Nogle giffver Vjnbær der udi / men jeg holder det bedre med Lemonier der til / naar mand legger dem der offver / luck saa til oc lad det bagis halfanden Tjme: Du maat oc vel tage den Vjn udi hvilcken styckerne tilforne haffver ligget oc skumme den vel ud offver Ilden i en Messing Pande / oc giffve den siden der udi / naar du frycter at du haffver icke Suppe nock naar det kommer paa Bordet; Giff det oc saa heet frem / som du tager det aff Ovnen.

324. Postey aff en Gedde.

TAg en Gedde / skrab den smuck reen / skiær den udi Stycker oc toe dem reent ud / salt dem oc krydde dem paa det allerbæste / lad dem saa ligge nogen Stund der udi / tag dem saa oc leg dem udi en Pande / giff god Vjn der paa / skiær Lemonier oc giff dem ocsaa der paa / lad det saa siude lidet / dog icke formeget. Tag 4 Eg /

 fiint

fijnt Meel / lidet Smør oc lidet Vand / giør en Dey der af som kand bliffve vacker fast / elte den saa op som den skal være / giff saa Fisken oc Suppen der udi / leg oc Smør der udi / giør en Deck der offver oc en Krantz der omkring / lad det saa bagis halffanden Tjme / giff det saa varmt frem / saa er det ret oc got.

325. En anden maade aff en baget Gedde.

Tag en Gedde / flye de smuck reent til / tag Indvollen der fra / skiær den saa udi stycker søle saa styckerne udi Salt oc Hvædemeel oc bag dem i en Pande: Naar de nu ere nock bagede / da tag alle Beenene der fra / tag saa Kiødet / giff det udi en Morter / tag Mandel oc Riffengryn / oc stød saa først hvert for sig udi en Morter / derneſt giff det altsammen tilhaabe udi en Morter / oc stød det vel blant hver andet / krydde oc Sucker det vel / tag saa lidet Melck oc rør der iblant / giør det dog icke for tyndt / giør det guult som en Moos / salte det ret til maade / bered saa en Dey aff Rugmeel med siudendis Vand / oc leg lidet Smør der udi: Elte den saa op som en Postey-Form bør at være / gif saa forskreffne støtte Materie der udi / luck det vel til med Decket / lad det saa bagis udi en Oven eller Tærtepande / see vel til at det icke brændis / saa hafver du en synderlig god Postey.

326. Postey aff Krebs.

Tag Krebse saa mange du vilt / siude dennem / oc tag saa

saa Skallene der aff / dog lad Saxene bliffve der ved/ tag Maffven derfra / oc krydde dem siden vel/ giff Sucker oc god Vjn der paa / oc færsk Smør / gif dem saa udi en Postey Form/ luck den til oc bag dennem.

327. En anden maade aff Krebs.

Siud Krebsene tag saa Skallene aff Saxene oc rumpen ellers Duer det intet / de skal være saadne udi halff Vjn oc halff Vand / bered saa en Posteyform liden eller stor efter din Villie / leg Krebsene der udi / giff oc smaa skaaren Persilie der til / vilt du / da kandst du giffve vel Peber der til / giff oc Salt oc maadelig Smør der udi: Oc saa snart som Posteyen bliffver haard / da giff af Saaddet der udi / i hvilcken Krebsene ere saadne oc det igiennem et Hul som du offte haffver hørt/ de behøffver icke lenge at bages/ et Qvarteer er nock at Suppen oc Smøret kand bliffve smuck jæffnt/ saa er det ret oc got.

328. En Spanske Postej.

TAg god fijn Meel / Eggeblommer oc tag det hvide reent der fra/ oc lidet færsk Vand/ bereed en Dey der aff/ see til at den blifver icke for tynd/ salte det ret til maade/ oc naar Deyen er nu bered/ da tag et Mangeltræ/ oc Elte Deyen paa det tyndeste ud der med/ skiær tolff stycker der aff/ det ene lige saa stort som det andet: Bestryg dem vel gantske ofver med færsk Svjnefæt/ alt dette skalt du berede udi kulden: Stryg dem som sagt er smuckt ofver med

færtes

Fættet / dog alleeniste paa den ene side / tag alle disse tolff Blader / oc leg dem smuckt paa hver andre / tag saa Mangeltræet oc Valcke dem smuckt paa hin anden / at de vorder saa tycke som en Finger: Bag dem saa en halfftjme i en Oven / saa hafver de nock / mand æder dem gierne kaalde.

329. Postej aff Eble eller Pærer.

TAg Eble eller Pære / bag dem først udi Smør / dernest hacke dem smaa / oc giff Sucker oc Kaneel der udi oc smaa Vjnbær / bered en Postej Dey / oc leg saa den hackede materie der paa / slaa saa Deyen der offver / oc luck det allevegne vel til / skiær det smuckt med en Kniff / du hafver icke behoff / at giøre nogen Krantz der om / leg det saa paa en Kobber-plade / oc bag det udi en Postej Oven / som icke er for meget heed / at det icke brændis / udi en halff tjme er det nock baget / giff det saa varmt paa Bordet.

330. Postej aff Castanier.

TAg Castanier siud dem liget / giør dem reene / hacke dem smaa oc Løg der iblant / salte det oc krydde det vel / giff oc Vjnbær der udi oc færsk Smør / bered en bræd Postej Form oc giff det der udi / deck det smuckt til oc lad det bagis i tu Tjmer.

331. Postej aff Semmelbrød.

TAg et smuckt stort Semmelbrød / som er smuckt trint oc vel baget / oc er ingen steds stød: Skiær den bruune Ring

Ring allevegne der aff/ skiær saa et Decke ofver der aff/ oc huule det saa smuckt ud / see dog vel til at du icke skiærer huller paa/ oc naar det saaledis er tilrædt/ da tag Fisk eller Krebs eller aff en god Kapune: (Dog maa det være koget tilforn paa det allerbæste) fyld der aff udi dette Brød/ oc leg saa decket derpaa igien; Der efter tag fire Eg / oc Meel/ oc lidet Melck/ giør en tynd Dey der aff/ oc giff ofver denne Semmel indtil den ofver alt er blefven Vaad aff denne Dey/ tag den saa oc bag den i en Pande udi h et Smør/ naar den er baget / da skiær decket der aff igien: Tag saa Smør grøne Urter / oc lidet Graffenbrad Saad / krydde det der udi / leg saa Decket der paa igien oc giff det varmt paa Bordet: Oc om du vilt da slaa alleeniste Eg saare vel oc leg Semmelen der udi / vend den omkring der udi/ oc lad den saa bagis i en dyb Pande udi heet Smør / saa er det ret oc got.

332. En synderlig Postey aff en Kapune.

BEred en god fæd Kapune til at sette paa et Spid/ tag et halff Pund Oxemarg / stick det i Kapunen / oc en god handfuld grøn Persilie i hullet / at det Fæde icke skal dryppe ud / salt den icke formeget: Sæt den saa paa Spiddet til sætte en Pande der under / oc hvad som drypper af Stægen der med bedryppe den igien ideligen / indtil den er stegt nock / riff siden en handfuld eller tu Hvædebrød / giff vel Sucker oc Kaneel der udi / tag saa det Fæt som er runden aff Kapunen / tag der til 2 eller 3 Pommerantzer / effter som de ere

safftige oc færske til / oc dryp det paa Capunen/ strø siden det reffven Brød blandet med Kaneel oc Sucker/ allevegne gandske offver Kapunen / at den bliffver smuck haard der aff/ der efter tag Suppen af soltede Pommerantzer/ som du her efter skalt lære at berede: Saa meget ret er / giff det udi Panden / eller oc altsammen tilhaabe udi en reen glasserede Potte / det er oc bedre formedelst Pommerantzsafften: Safften af de suure Pommerantzer er bæst til den Spjse som beredis med Hvædebrød: Tag saa 6 eller 8 Pommerantzer leg dem udi et Fad / som du vilt bære det frem paa / giff saa Suppen der offverstrø det vel med Kaneel oc Sucker/ leg saa Kapunen der paa/ tag saa Pommerantzerne / leg en under hver Vinge / en under hvert Been oc de andre runden omkring: Denne Ræt hører til Førstelige Personer / oc til svage Mennisker: Saledis kandst du ocsaa berede en ung Høne naar dig Lyster.

333. En anden maade.

BEreed unge Høns en eller fleere / som du selff vilt / oc set dem paa et Spjd/ om gaaes der med ligesom tilforn med Kapunen: imidlertid tag Pommerantzer / dog altjd aff de suure / om du kandst haffve dennem / oc leg dem saa gandske heele udi en reen Potte med Vand / oc set dem til Ilden / lad dem siude en halfftime/ gif saa Vandet der fra/ oc lad dem vorde kaalde / der effter skiær dem med en saare skarp Kniff udi gandske tynde oc trinde Stycker: Smag Suppen eller Vandet som de ere saadne udi / er det formeget bitter / saa giff halff-

parten

parten derfra / oc lige saa meget god færsk Vand der udi igien/eller oc god Safft af andre Pomerantzer hvilcket er bedre/oc tag saa lige saa meget Sucker der til som vandet Veyer/ gif saa de skaarne Eble udi en Meßinpande eller en skøn glasserede Potte/som haffver smucke høye Been/ set det saa paa en Gløe Ild / oc lad det siude tilhaabe/ indtil Suppen blifver lige som en Syrup : Forvar det saa indtil Hønen er fuldkommen nock stegt paa Spiddet / oc bered som den skal være / tag saa Malvasier eller anden dislige god Vjn. Der hos oc saa Suppen aff Steeg Panden/ er det for lidet / da tag god Graffenbrad Saad der til / som icke er for salt / gif saa de førrige berede Pommerantzer der udi / oc lad dette alt sammen faa en Opsaad tilhaabe / saa lenge som mand siuder et bløt Eg: Tilforn skalt du tage nogle smucke Skiffver Hvædebrød / oc ryste dem smuckt/ leg dennem udi det Fad / paa hvilcket du vilt rætte Hønen an/ giff saa denne Suppe der offver oc strøe vel Koneel der paa/ set det paa et Fyrfad offver Gløer / oc leg Hønen der paa / oc leg saa Skifverne af Pommerantzerne der offver / oc der omkring/ at Hønen oc Brødet der med bliffver bedecket: Bær det saa frem tillige paa Fyrfaddet/ at det icke vorder kaalt: Saaledis kand mand oc saa berede Agerhøns oc Hæselhøns: Det er en Førstelig Ræt oc hører alleeniste dennem oc Svage Folck til.

334. En anden synderlig maade.

Tag Hønsene eller andre Fugle eller oc Kalffve Kiød/ i Synderlighed naar det er vel Fæt : Oc naar du engang

 gang

gang haffver anrettet det oc der leffnis da noget enten det er heelt eller udi Stycker / da tag Pommerantzskaaler / hvilcke du altid skalt hafve smucke reene oc tørre / leg dem udi luncket Vand / haffver du mange / da leg dem en Nat offver udi kaalt Vand / hafver du ickun faa / da leg dem en Tjme eller tre udi luncket Vand / der efter siud dem udi et andet Vand / indtil de bliffver smuckt bløde / skiær dem siden smaa ligesom de vaare hackede / gif dem udi det Fad / udi hvilcket du hafver Steegen enten heel eller udi stycker oc Læffninger / strøe denne skaaren Pommerantzskaal der ofver / oc der udi / bered det saa med Graffenbrad Saad / Rosen Vand / oc lidet Rosenædicke oc god Vjn / giff oc aff Saaddet der udi / hvor i Pommerantzskaalene bleffve saadne saa meget som behofgiøris / thi det skal haffve vel Suppe: Deck det saa til som tilforne / oc lad det koge en gode Tjme / oc er det icke fæt nock i sig selff. Da leg Steegefæt / eller oc Smaalt af færsk Saad der udi / vend det oc om undertiden / oc naar du vilt giffve det frem paa Bordet / da tag en Skee oc strøe af det skaaren der ofver / oc bær det saa bedeckt frem: Saaledis kandst du oc berede færske Tunger / som tilforne ere steegte / vilt du gierne hafve det sødactigt / da leg lidet Sucker der til: Det er en herlig Ræt / baade for Siuge oc Friske / giør oc lyst til Mad: Er oc got ofver det som saaddet er: Du kandst oc tage saadne Pommerantzskaaler / oc skære dem udi lange stycker / oc specke Fugle / Høns oc alleslags Steeg der med / vilt du oc specke med Speck / da brug det ene iblant oc imellem det andet: Saaddet som Skaalene ere saadne udi / kandst

kandst du giffve udi Steegepanden i steden for andet Vand / saa er det meget lifligt oc got.

335. Hvorledis mand skal handle med Pommerantzer at de kand være gode et gantske Aar igiennem.

EFter som mand icke udi alle Lande kand hafve færske Pommerantzer det gantske Aar igiennem / da er det dem fornøden / som bruger mange Pommerantzer at koge med / at de en Part tørrer dennem / en Part Sylter dem ind / thi de ere meget nyttige oc gafnlige udi Spysen til siuge Folck / de giør Lyst til Mad / oc andet meere som de hos den siuge forretter: Derfor vil jeg Lære dig en sønderlig maade / hvorledis du med dennem skalt omgaaes / at du kandst haffve dem færske oc gode / ja meget ypperlige / et gantske Aar igiennem: Nu saa tag Pommerantzer suure eller søde / lige som du hafver dennem. Tag dog icke begge slags tilhaabe / men hvert slags for sig self / thi mange gider icke gierne haft det som med suurt er bereed / oc saa hafver de søde Pommerantzer meere kraft end de suure / til at styrcke et svagt Menniske: Lad nu være / tag Eblene / oc udvel saadanne som ere smucke / oc hafver ingen lyde / ere oc icke støtte: Skiær dem smuckt Stiærnevjs offver lengden / dog icke for dybt / at det inderste Eble inden for Skaalen blifver gantske heel / mage det saa med Skaalen / at den blifver smucke løs runden omkring / oc bliffver dog fast siden dis ved den nederste ende ved Stilcken / saa at Eblet kand smuckt staa udi Skaalen / oc at det kand

hafve et Part aff Skalleene at holde ved/ at det icke aldeelis skal skiælles ad/ naar du siuder dennem: Naar du nu haffver saaledis skaaren dennem/ da leg dem udi et Kar aff Sølff/ eller oc i et andet smuckt glasserede Kar/ udi hvilcket de kand haffve smuckt rom ; Giff saa færsk Brønd Vand der ofver: Deck det vel til/ oc lad det saa staa en Dag oc Nat ofver: Giff saa det Vand derfra/ oc andet færsk Vand der paa igien/ lad det saa atter staa/ lige saa lenge som tilforne/ leg saa Eblene udi en smuckt glasserede Gryde/ eller bræd Pande/ giff atter færsk Brønd-vand der ofver/ at de blifver smuckt ofver skiulte med Vandet/ deck det tæt til/ sæt det paa en god Gløild/ oc lad det siude/ indtil Skaalene vorder smuckt bløde/ leg saa Eblene ud paa et smuckt reent Klæde / oc deck dem vel til med en Part aff Klædet / giff saa Vandet udi en stor Meßing Pande/ dog efter som Eblene ere mange eller faae til/ ere da Eblene temmelig store/ da tag til hver tre Eble/ et Pund aff det beste Sucker du kandst bekomme. Men ere Eblene meget støre/ da tag fem fierding Sucker til hvert tre Eble / at du kandst hafve saa megen Suppe naar de ere saadne/ som dennem vel kand ofver decke/ stød dette Sucker oc giff det udi Vandet / siud det indtil det vorder langt oc tyckt som en Syrup eller Julep; Lad det saa svalis lidet/ imidler tid / leg Eblene udi det Kar / som du tilforne biøtte dem udi/ giff saa denne koget sylt der offver/ oc lad det staa vel til deckt/ udi tu eller tre Dage / efter som Eblene snart kand sue Suckeret udi sig: Oc naar denne Suppe nu er bleffven atter tynd som Vand/ da giff det der aff oc siud det paa ny/ indtil det blifver tyckt som tilforne/ gif det saa paa Eblene igien; Giør lige saa tredis

dte gang / indtil Eblene vorder smucke klare at du kandst see igiennem dennem / tag saa Eblene smuckt der af oc see vel til at du icke støder noget stycke af Skallene / enten i det du sider dem eller anderledis / oc lad icke heller Skallene komme for vjt ud fra det inderste: Set dem saa udi et Kar / smuckt ofver ende / oc tæt hos hin anden / lad saa Suppen side igien / indtil den vorder tyck som tilforne; Lad den saa blifve kaald / oc gif den siden ofver Eblene / oc forvar dem / saa blifver de meget skønne / at mand icke alleeniste kand see igiennem Skallene / med end ocsaa tælle alle Kiærnene der udi: Oc naar Suppen blifver tynd igien / da siud det atter som tilforne sagt er / oc gif der ofver / denne Lærdom hører vel hen til en anden sted / oc icke burde sigis for hver Kock; Men for siuge Menniskers skyld / vil jeg icke hafve det forborgen; Thi for deris skyld / skrifver oc obenbarer jeg her mange forborgene Stycker.

Følger nu om adskillige gode Tærter at berede.

336. En Mandeltærte at tilrede.

Naar du vilt berede en Mandeltærte / saa tag til hver en Haandfuld / eller 3 Fierding Pund af skallede Mandel / stød dem gandske smaa / oc gif lidet Rosenvand / der udi / naar de nu ere smaa nock støtte / da gif dem udi et Fad / oc tag det hvide af fem mygiorde Eg / oc lidet Fløde der iblant / gif det udi de støtte Mandel /

rør det vel om / at det blifver smuckt tyndt som det vilde til at flyde / dog icke gandske for tyndt / blande en god deel støt Sucker der udi ; Dernest bered en smuck Dey / af klare Eg / elte der af et tyndt Blad / giør det enten smuck trindt eller paa en anden Form som dig lyster / giør en smuck Rand der omkring en Finger høy / giff saa forskrefne Mandel der udi / oc lad det icke bagis udi formegen heede / Naar det nu er halffbaget / da tag et Eg / oc riff Muskatenød gandske smaat der udi / rør det vel tilhaabe oc ofverstryg Tærten allevegne dermed / strøe Sucker der ofver / oc lad det saa fuldkommen bagis / saa er det meget herligt oc got.

337. En Mandel-Tærte med Rosiner.

TAg en Haadsfuld Mandel / stød dem smaa / oc naar de ere smaa nock støtte / da stød oc en temmelig deel Zibeben / smaa oc store / oc smaa Rosiner oc blande dem der iblant : Merck dog at du tilforne tager Steene af Zibeben / giff oc lidet Sucker der udi / der efter bereed en smuck Form med en zyrlig Rand omkring aff saadan Dey som tilforn bleff sagt : Stryg saa fornefnde Materie smuckt jaffn der udi / oc lad det halff bages / ofver stenck det saa med Rosenvand / oc stryg Formen allevegne med Eggeblommer / strøe Sucker der ofver oc lad det fuldkommen bagis.

338. En Tærte aff Eg.

Tag

TAg en maade Fløde / sæt det ofver Ilden / giff et stycke Smør saa stort som et Eg der udi / sampt nogle Eggeblommer / oc lidet Hvædemeel / eller oc reffven Semmelbrød / lad det siude tilhaabe indtil det vorder tyckt som en Moos / lad det siden blifve kaalt: Bered der efter et blad aff god Dey / oc en Form der aff som dig Lyster med en rand om kring / tu eller tre finger høy: Rør siden en god deel Sucker udi Moosen / giff det udi Formen / giør en smuck tynd oc zirlig Deck der ofver / som artig er offver skaaren / oc lad det icke ret lenge bagis / saa er det ypperligt oc got.

339. En anden maade.

TAg 8 Eg / klap oc slaa dem vel / giff en Maade Fløde der udi / oc lidet Semmelmeel: Gif Smør udi en Pande oc sæt det ofver Ilden / giff saa Eggene oc alt der udi / giør det som den allerblødigste Eggemad / giff det saa af Panden oc i en Durckslag / blande Sucker oc Rosiner der udi / stryg det siden udi en Form / oc lad det ungefer bages en Time / Oc naar du vilt rætte det an / da strøe Sucker der offver.

340. En anden maade.

TAg en Maade Melck / giff det i en Pande oc sæt det offver Ilden / slaa 6 Eg gandske vel / oc naar Melcket begynder at siude / da giff Eggene der udi / oc lad det siude som en Eggemelck / giff det saa udi en Sie / at det tynde kand rinde derfra / giff det siden udi et Fad / oc

oc rør det vel om / giff Sucker oc smaa Rosiner oc Fløde der udi / indtil det vorder tyndt giff det udi en Form/ oc lad det bagis.

341. En Tærte aff hackede Eble.

Tag gode velsmaagende Eble / skrelde dem oc hacke dem smaa / giff dem i et Fad / giff saa en god Haandfuld smaa Rosiner / Kaneel / oc Ingefer der udi / oc rør det vel tilhaabe: Giff saa Smør udi en Pande / oc set det offver Ilden / lad det vorde heet / gif saa de hackede Eble der udi / oc lad dennem bruunis / naar de nu er nock rystet eller bruunede / da giff dem der aff i et Fad / giff saa Sucker der udi / giør der effter en Form oc giff dette der udi / giør en Deck der offver / naar det er halff baget / da tag den aff / tag saa god først Smør der til / oc lad det bagis / til det haffver nock / stryg Tærteformen med Eggeblommer.

342. En anden maade aff Eble.

Tag Eble / siud dem / indtil de vorder saa bløde at mand kand trycke dennem igiennem en Sie / giff dem saa udi et Fad naar du hafver tryckt dennem igiennem / giff Ingefer Kaneel oc Sucker der udi / giff det saa udi Formen som du der til hafver bered / oc lad dem bagis. Oc naar det er halffbaget / da tag Rosen vand oc stryg det offver der med / saaledis kandst du ocsaa bage Tærter af Pærer eller andet.

En

343. En anden maade aff Eble.

TAg Eblene oc skiær dem udi smucke tynde Skiffver/ ryste dem udi Smør / leg dem saa udi en Form / strøe Sucker Kaneel oc smaa Rosiner der offver: Leg saa atter et lag af Eblene der paa / oc bestrøe dem som tilforn/ giør en Deck der offver oc lad dem bagis.

344 En anden maade.

TAg Eblene hacke dem smaa/ slaag Eg der paa/ oc riff lidet Semmelbrød der iblant/ giff oc Kaneel Sucker oc Smør der udi/ oc rør det vel tilhaabe: Giff det saa udi Tærte Formen / du kandst bage det udi en Oven eller Pande/ bestryg Formen med det hvide aff Eg / saa er det got.

345. En Pære Tærte.

TAg gode Pærer / skiær ungefer tj eller tolff stycker der aff / søle dem vel udi Meel / oc bag alleeniste lidet udi Smør/ giff dem saa der aff/ oc lad dem blifve kaalde: Leg dem siden udi en Form/ oc icke et stycke paa et andet/ tu oc en tillige/ indtil du hafver nock/ strøe saa Sucker/ Kaneel oc Ingefer der offver / giør et deck der offver/ oc lad det smucke hastig bagis udi en Tærtepande / oc naar du vilt rætte det an/ da strøe Sucker der ofver.

346. En Kirsebær Tærte.

Gjør en Form af god Dey lige som til en anden Tærte / naar den er ferdig / saa tag en Semmel oc riff den smaae oc ryste det udi Smør / giff det siden udi Formen / leg det oc smuckt jæffnt / plocke saa Kirsebærene af / oc tag Kiærnene der aff / oc læg dem saa paa hin anden / oc offver strøe det vel med Sucker oc Kaneel / giør saa en smuck tynd Deck der offver / oc skiær det som dig lister / stryg det vel med Eg oc lad det bages.

347. En anden maade.

TAg Kirsebær / oc tag Kiærnene der fra / leg dem siden udi en Form / gif Sucker / Rosiner oc gode Vrter der udi oc giør smuck tynd Deck der offver / som du haffver udskaaren / oc bag det smuck snart.

348. En Tærte aff Melck.

TAg god Melck / giff det udi en reen Pande / slaa Eg vel udi et Fad / oc giff reffven Semmelbrød der udi / set det til Ilden / oc lad det siude indtil der vorder tyckt / rør siden Sucker oc smaa Rosiner der udi / oc lad det bagis.

349. En Rosintærte.

BEred en Tærteform som tilforn sagt er / oc strøe smaa Rosiner paa den blotte Bonde / at den bliffver vel offver deckt oc vorder allevegne smuckt jæffnt oc ligetyckt / offverstrøe det siden med Kaneel oc Sucker / oc

bered

bered et smuckt udskaaren tyndt Deck der offver / oc naar det er halff baget / da giff lidet Vin eller Malvasier derpaa / oc stryg Formen vel allevegne med Eggeblommer.

350. En Ost Tærte.

TAg god færsk nu giord Ost oc reffven Brød / bered det med Eg / giff en god deel Smør der udi / oc giff det saa udi Formen / oc bage det saa gesvindig aff.

351. Engelske Tærter at tilræde.

TAg bløød Ost / Smør oc Peber / blande det vel tilhaabe / oc giør saa en Form aff god Dey / oc fyld denne tilrede Materie der udi / oc set det udi Ovnen / eller oc giør en Form som til en anden Tærte / oc giff det der udi / saa er det oc saa ret oc got.

352. En anden maade.

TAg tre Eg / oc bered bonden aff Formen som du ellers pleyer / tag saa der effter tolf Eg / slaar dem vel / oc giff refven Semmelbrød der udi / dog at det icke vorder for hart / giff der til et halffpund smaa Rosiner / oc Smør der under / gif det saa udi Formen / oc bag det snart / der er ret.

353. En anden Melcktærte.

SLaa 4 eller 5 Eg vel / mindre eller meere effter

 Ley-

Leyligheden enten Blommerne alleene/ eller oc det hvide tillige med / efter som du vilt haffve det got til / tag der til god Melck / for hvert Eg tag en gang saa meget Melck / tager du Blommerne allenisté / da maatte du regne tu Blommer for et Eg: Slaa oc klap dette vel til sammen / brænd lidet fijnt Meel ud heet Smør / oc rør saa strax der udi / lad det hastig koge offver Ilden / giff Sucker oc vel groffve støt Kaneel der udi / salte det oc lidet / giff det saa udi Formen som du haffver bered / oc lad det saa smuckt bagis: Vilt du bage det udi en Morter / da giff fleere Eg der udi / naar du haffve koget det.

354. En anden maade.

BEred en Egost af got feed Melck / naar du haffver tryckt Valden reent der aff / da rør Eg der udi indtil det faar sin tycke / giff Sucker der udi / oc got søt Smør / tilred det saa udi Formen / oc bag det / oc i det det bagis da strøe Sucker oc Kaneel der offver / at det kand bliffve bruunt der af / saa er det ret.

355. En anden maade.

KLap oc slaa Eg gandske vel / saa mange du haffver behoff / giff saa Melck der udi som du haffver Eg / holt det offver Ilden i en Pande / oc rør det stedtze om indtil det begynder at vorde tyckt / lad det icke bliffve klimpet / det skal være smuckt jæffn / som en Velling mand bereder til Børn / red det saa til udi Formen / som lærdt er.

356. En Tærte at bage udi en Morter.

BEred Eg oc Melck lige som en Backelse-Dey / det skal tilforn / tørris lidet udi en Pande ofver Ilden / dog icke være bruune / giff siden lidet Salt der udi / oc Sucker / giff det saa udi en Morter / som tilforn er vel heed giort oc Smørrig: Naar du hafver giffvet det udi Morteren: Da kast Kaneel der udi som du haffver brut i stycker / saa siuncker de effter Haanden neder ad / kast det icke der i paa en tid / thi da siuncker det altsammen tillige til Bonden: Du maat ocsaa (om du vilt) giffve Vjnbær eller Rosenvand der udi / oc bag det saa udi en Oven.

357. En Tærte aff Mandel-Melck.

TAg 6 eller 8 Eggeblomme meere eller mindre som dig lyster / tag der til lige saa meget god tyck Mandelmeelck / rør oc slaa det vel tilsammen Sucker der udi / tag Rosen Vand dertil / oc om du vilt kandst du berede en Sucker Dey / som du veedst den skal være / oc giøre der aff en Form effter din Villie / giør en meget liden oc smuck Rand der omkring / lad den saa vorde haard / giff saa materien der udi / leg her oc der smaa stycker Maymaanets Smør der udi / naar det begynder at smæltis oc alting staar ret / da offver strøe det meget vel med Sucker / lad det atter faa en Varme / thi det har snart nock:

nock: Iligemaade kandst du tage Eggeblommer / dog icke saa meget Rosevand / oc saaledis berede som tilforn lærdt er.

358. En sønderlig maade at bage Pærer.

Steg Pærer udi Aske / oc naar de ere smucke bløde steegt / da tag Skallene aff dem / tag saa det bæste der aff / eller oc tryck dem udi en Sie / at Steenene eller Kiærnene bliffver smuckt der fra / giff det saa i en Pande / dog intet Smør dertil / lad det saa kogis / krydde det som tilforn lærdt er / oc rør Brød der udi oc lad med sin-de / giff det frem kalt eller varmt / lige som den Siuge heldst lyster / du maat oc rør noget Malvasier der i-blant med Brødet / naar du vilt bære det frem / da strøe Anisfucker der offver / dette tiener vel for en opstødende Maffve / oc udi saadan kand mand oc giffve den Siuge adskillige Medicamenter som hand ellers icke gierne gi-der annammet / eller til sig taget.

359. En Tærte aff Jordbær eller Styckelbær.

TAg Eggeblommer alleeniste / eller oc det hvide med lige som dig selff lyster / klap oc slaa dem vel / tag saa god Fløde / som er smuck sød / oc rør iblant Eggene / rør det vel med RosenVand / stød Mandel oc rør udi Fløden oc sie det saa igiennem / men da maat du tage lidet meere Melck end Eg / holt det saa offver en heed Ild / rør det gandske vel omkring indtil det begynder at vorde

tyckt /

tyckt lad det dog icke siude: Haf saa Tærte Formen bered / hvilcken alleeniste skal være halffparten saa høy som ellers en Tærtepande / gif saa denne Materi der udi / gif Jordbær eller Stickelbær smuckt der udi / saa at de ere halffparten udi Materien oc halparten tørre offven for / strøe det vel ofver med Sucker / at du hverckin kandst see Bærene eller Materien. Jordbærene skal tilforne være twede udi Rosenvand / oc icke gandske formode / eller bliffver de som en Moos / men Stickelbærene ere beste / naar de ere smucke guule oc klare / der skal meget Sucker til / bag det saa smuckt / neden til skal det hafve stor heede / men offven til icke saa megen Varme / at de vorder smucke hvide / de haffver meget snart nock / naar du tager det udi en Oven da leg Papjr der ofver.

360. En anden maade.

BEred aff Melck oc Eg en Brantmoos (som mand kalder det) oc naar det nu er vorden kaalt / da rør atter et Eg eller tu der udi / sampt noget RosenVand / bered en Form som til andre Tærter / dog icke høyre end en Fingerbræd / gif saa deñe Moos der udi: Strøe det vel ofver med Sucker / sæt saa Jordbærene eller Stickelbærene smuckt ordentlig der udi at det hvide kand sees der imellen / Formen skal være meget tynd / bag det med hastig heede: Saaledis kandst du oc tage igiennem tryckt Rijsengryn eller Egost / oc berede det med Eg Sucker oc Rosenvand / oc der med indsylte forneffnde bær / oc saaledis ere de allerbest.

361. En anden maade.

TAg Bærene giff god Brøndvand der offver/ tag dem saa der aff igien med en Skumskee/ oc lad Vandet rinde reent der fra/ gif dem siden udi en smuck Potte/ oc Malvasier der offver/ set dem til Ilden oc lad dem siude/ imidler tid/ bag tre eller fire Skiffver fijnt Hvædebrød/ mindre eller meere/ eftersom du vilt berede meget til/ naar nu Jordbærene ere saadne/ da giff Suppen offver Brødet oc naar Brødet der udi er vorden smuck bløt/ da tryck det igiennem tillige med Jordbærene/ at det bliffver som en Moos/ gif det saa udi en Pande/ set det til Ilden/ oc naar det begynder at siude/ da giff vel Sucker der udi/ oc om du vilt/ kandst du oc giffve lidet søt Smør der udi/ rætte det saa an/ oc strøe vel Kaneel oc Sucker der ofver/ dette er meget tienligt udi Hitzighed oc Svaghed/ oc i Sønderlighed for dem som ere belade med Steen oc Hitzighed udi Nyren/ siunis dig at Malvasien/ er for hitzig/ da tag anden sød Vjn eller oc Jordbær Vand i Steden der for/ som oc er sønderlig god for Steen/ oc saaledis kandst du berede det udi Tærtepanden/ oc bestické det med heele Jordbær/ saa er det ret oc got.

Om adskillige slags Backelse meget artige oc gode at berede.

362. En saadden Backelse.

TAg 6 eller 8 Eg/ oc halfparten saa megen Melck/ bered en tind Dey der af med god fijn Meel/ gif Smør udi en Tærtepande eller andet/ oc gif saa denne Dey der

udi/

udi / gif saa Gloer baade under oc offven paa Panden / dog icke for meget / lad det der udi vorde tørt / oc naar det er saa haart at det lader sig skiære / da skiær lange stycker der af / hvert stycke tu fingre bræt / leg saa styckerne udi Smør som icke er forheet / oc bag dem smuckt langsom / ryste Panden hjd oc djd / oc gif idelig Smør der offver med en Skee / saa bliffver det got.

363. En anden maade.

TAg 8 Eg / oc 9 Skeefulde Vand / bered der aff tynd Dey med god Meel / gif der udi en liden Pose / stryg Posen vel ofver tilforne med Smør / heng den siden udi en Pande med heet Vand / oc lad det siude indtil det bliffver hart / vend det saa om / oc skiær lange stycker der af tu Fingre bræde / leg Styckerne udi Smør oc lad dem langsom bagis behold Deyen varm / udi reent varme Vand / saa er det got.

364. En anden maade.

TAg det allerbeste Meel / oc 3 Eg / tag oc halff Fløde oc half Melck / gif Salt der udi / rør oc slaa det vel tilhaabe / set en pande eller Kedel med Vand offver / oc lad det siude: Gif der efter varmt Smør udi en Potte / oc lad det allevegne løbe vel omkring i Potten at den bliffver fæd oc Smørrig / gif saa den slagen Materie der udi / set saa Potten udi Kedelen med Vandet / leg en Deck der ofver oc lad det siude / leg ocsaa Gløer offven paa Decket / indtil det vorder hart baade offven oc under neden

den / at mand kand skiære det / skiær det som tilforn sagt er/ oc leg det udi reent Smør oc lad det sactelig bagis: eller oc skiær det efter som dig selff lyster paa hvad Maneer du vilt.

365. Høns eller Kapun Kager at bage.

TAg Kiødet af Brystet oc Beenene naar det er saaddet / hacke det smuckt smaaet/ gif tredie parten saa meget reffven Semmelbrød der udi / oc rør 4 Eg der iblant / krydde oc salte det / giff Sucker oc Rosiner der iblant/ oc leg det smuckt trint udi heet Smør / oc bag det smuckt langsom / de ere meget sunde oc krafftig.

366. En anden maade.

TAg Kiødet af Hønen / oc hacke det smaat / giff reffven Brød der udi / oc rør Eg der iblant / giff oc smaa Rosiner der udi oc set det med en Skee udi heet Smør lad det langsom bagis / saa er det ret oc got.

367: Eble oc Salvie at bage.

TAg Meel/giff kaalt Vand der paa/rør oc slaa det vel/ indtil det vorder tyckt/ der efter slaa et Eg eller tre der udi at det blifver lidet tyndere: Siunis dig endda at det er fortyckt/da slaa endnu det hvide aff et Eg der udi/skiær saa Eblene paa det allertyndeste / udi trinde oc store skiffver/ leg dem udi Deyen/ oc bag dem gesvindig af udi heet

Smør

Smør/ oc giff Smøret der ofver med en Skee/saa bliff-ver det smuckt tyckt.

368. En anden maade.

SKiær Eblene udi trinde stycker/ bered en Dey alleeniste udi det hvide aff Eg / oc slaa Deyen vel/ du maat oc vel om du vilt gifve lidet Vand der udi / bag saa Eblene eller Salvie Blader der med/saa vorder det smuckt tyckt.

379. En anden maade.

TAg gode stæg Eble/ skiær dem udi fire Parter/tag saa lidet Vjn oc Meel/oc giør en tynd Dey der aff/giff siden Eblene der udi / vend dem om med en Skee/ at de med Deyen paa alle Sider blifver vel ofver decket/bag dem siden langsom udi heet Smør / saa bekommer de en smuck Hud/ oc blifver meget gode.

370. Spryt-Kager at bage.

BEred en Dey af Vand oc god Meel/ gif lidet Smør udi en Pande/oc giff Deyen der udi/ oc lad det vel tørris/ der efter giff det i en Morter oc stød det vel / giff reffven Muskate lidet Salt oc Saffran der udi / bland det vel tilhaabe/ der efter slaa et Eg der udi/ efter det andet/ indtil det blifver saadan bered/ at mand kand trycke det igiennem en Sprytte/ giff det saa udi en Sprytte aff Træ/udi hvilcken er en Stiærne i enden / oc tryck det saa udi en Pande med heet Smør / tu eller tre gange runden om kring/ saa vorder det en tredobbelt Ring / lad det saa hastig bagis.

371. En anden maade.

GJff Melck udi en Paande / oc set det ofver Jlden / leg lider Smør der udi / oc lad det siude / rør siden Meel der udi / oc giør en smuck Dey der aff / slaa siden Eg der udi / saa mange behoff giøris / giff Sucker oc Kaneel der udi / rør det vel der iblant / at det blifver smuckt sterck / giff det saa udi Sprytten / oc tryck det udi Smør som icke er for heet / tre eller fire gange omkring ; Skudde Panden / oc lad det bagis / giff Smøret offte der ofver med en Skee / saa bliffver det herlig oc gode.

372. En Eggemelck at bage.

TAg en maade got Melck / oc rør 7 eller 8 Eg der udi / oc siud det saa gantske vel / giff det udi et Klæde / leg et Deck der paa oc en Steen der ofver / at Valden kand rinde vel der fra / oc det andet kand blifve tørt / skiær siden stycker der aff / vende dem om kring udi Meel / oc bag dem udi Smør / indtil de blifver smuckt bruunactige.

373. Gode Kager / som først ere saadne oc siden bagde.

TAg varmt Melck eller siudheet Vand / giff Salt eller Smør der udi / lige som udi en anden saad / tag saa Meel udi et Fad / giff saa Melcken eller det siudende Vand der paa oc rør det gantske vel tilhaabe / oc giør Deyen smuck jævn / siud den saa udi en Pande meget vel / stød den siden / slaa atter Eg der udi / at det blifver ret / rør den siden gant-

gantske vel/ at den blifver gantske tynd oc jæffn / som en Moos der beredis til smaa Børn/ set saa en Skeefuld efter anden / med en Køcken Skee smuckt trindt udi en Pande/ med heet Smør/ oc lad det bagis.

374. En anden god Backelse.

TAg twende Eg reent siudendis Vand / oc god fiin Meel/ giør en Dey der aff / saa meget som du vilt bruge paa den Tid/ vilt du berede meget/ da tag oc meget derefter aff hvert slags/ Naar du nu hafver bered Deyen/ da Mangle smaa Blader der aff. Tag siden Ingefer/ Sucker oc Kaneel / strøe det paa bladene som du aff Deyen haffver udmanglet / stryg dem dog tilforne offver med Smør/ /bag dem saa udi en Tærtepande/ oc naar de nu ere nock bagede/ da ofver stryg dem med Eggeblommer/ saa er det ret/ oc de ere snart bagede:

375. God Backelse med et Formered Jærn at berede.

TAg 8 Eg/ klap oc slaa dem vel/ oc lidet usaltet smeltet Smør/ rør det vel tilhaabe / gif siden en Skeefuld Giær/ oc god Meel der udi / blande det vel tilsammen/ set det paa en Oven eller paa et andet sted/ at det kand ophoffne / dyp siden Jærnet der udi / oc bag det udi en Pande eller Kedel udi smeltet Smør / saa er det ret.

376. Morte Kager at bage.

TAg en maade Vand/ siud det / giff lidet Smør der

udi/

udi / oc naar det siuder / da rør Meel der udi / oc kør saa Deyen smuckt af offver Ilden / giff den siden udi en Morter / gif Eg der udi / oc stød det tillige med Eggene / indtil det vorder tyndt / set saa en tynd Morter som der til er bered / offver Ilden / gif lidet Smør der udi / oc lad det blifve varmt / tag en Stødere af Træ / oc smør den først offver med Smørret / der effter offverstryg den vel med Deyen / stick den saa strax udi Morteren / oc lad det langsom bagis.

378. En anden maade.

TAg refven Semmelbrød / Eg / smaa Rosiner / skaaren grønne Persilie / Ingefer oc Muskateblommer / rør det vel tilhaabe / haffver du da ingen Morter / da leg det udi Smør som icke er for heet / oc bag det langsom / saa er det got.

379. En anden synderlig god maade.

TAg refven Semmelbrød / fem Eg en stor Skeefuld Fløde / tre Skeefulde Sucker / oc smaa Rosiner / rør det vel tilhaabe / giff det udi en Morter / gif et stycke Smør der udi saa stort som en Valnød / stick saa Træ støderen der udi / set det paa Gløer / deck det til / oc leg i lige maade Gløer der offver / saa hofner det smuckt op / oc vorder tyckt oc got.

379. En anden fornemme maade.

BEred en god Dey af fijnt Meel / Eg / oc et stycke færsk Smør / gif Ingefer / Kaneel oc Sucker der udi / mangle smaa Blader / med et Mangeltræ / som du veedst / der af / set siden en Morter ofver Ilden / leg et stycke Smør der udi saa stort som et Eg / oc lad det blifve varmt / stryg først Træstøderen der med / oc vickle et af de udmanglede Blader der omkring / skiær det smuckt jæffn / holt det saa udi Morteren / paa Støderen / indtil det løsnis der fra / bag det saa smuckt langsom / saa vorder de meget smucke oc gode.

380. En god Backelse trind som en Krantz eller en Hønse-Tarm / at berede.

BEred en god tynd Dey / aff god Melck fijnt Meel / Eg oc Saffran eller oc andre gode Urter / giør saa et lidet Hul udi en ny Potte / giff Deyen der udi / oc lad det saa rinde smuckt om kring udi en Pande med Smør / lad det icke bagis ved formegen heede / saa vorder det meget smuckt oc got.

381. Oste Kager at bage.

TAg god Fæd oc færsk Ost / riff en god deel der aff / slaa Eg der udi / krydde det vel med Ingefer / refven Muska-

te/ Saffran/ smaa Rosiner oc Mandel/ blande oc reffven Semmelbrød der udi/ eller oc Hvæde Meel / giff Salt der udi/ oc bered en Seig Dey der aff/ giør saa smucke lange eller trinde smaa Kager der aff oc bag dem hastig / saa vorder de meget gode.

382. En skaaren Backelse.

BEred først en Dey aff Eg oc Meel / mangle det paa det allertyndeste/ naar du det haffver giort / da leg det 6 eller 8 gange paa hver andet/ oc skiær det saa paa det aller-smærste/ naar du det haffver giort/ da giff lidet der aff u-di en Pande med Smør / oc tryck det sammen med en Skee/ saa vorder det en smuck kruusede Backelse.

383. Store Rosiner at bage.

TAg store Rosiner/ toe dem/ tag Steenene eller Kiær-nender af/ eller oc lad dem blifve saa som de ere: Leg dem si-den udi Vjn eller Vand/ indtil de vorder smuckt tycke/ oc balder ud. Bered saa en tynd Dey aff lidet Vjn oc en skeefuld Meel/ oc Eggeblommer / giff saa Rosinerne der udi/ at de vorder allevegne ofver decket der med / bag dem saa smuckt aff udi Smør/ saa er det ret oc got.

384. Fyldte Eble eller Pærer at bage.

TAg smucke store Eble eller Pærer/ Skrelde dem/ skiær et trindt stycke aff med Stilcken/ som du siden kand haff-ve til et Deck/ huule saa Kiærnhuset ud / saa lenge Eblet kand

kand taale det/ at det icke brySter / hacke siden det som du haffver udhuulet meget smaat/ slaa Eg der udi/ giff ocsaa smaa Rosiner/ Kaneel/ Sucker oc Jngefer der udi / blande det vel tilhaabe/ oc fyld det saa igien udi de udhuulede Eble eller Pærer/ leg saa decket med Stilcken der offver / stick en liden Pind der udi/ at det icke falder ud / ofver giff dem siden med en liden tynd Dey som hos Rosinerne bleff lærdt/ leg den saa udi heet Smør/ oc bag dem der udi/ saa vorder de meget gode.

385. Bagede Mandelkiærner.

BEred en Dey aff god Meel oc lutter Eg / giff en god Deel Sucker der udi / oc elte det vel / mangle det oc giør lange Stribler der aff / skiær det udi smaa Stycker / som et halfft læd aff en Finger/ formeere det at det vorder ligt Mandelkiærner / bag dem saa udi Smør / dog icke paa formegen heede / men smucke langsom / det er got.

386. En god Backelse som smaa Skaaler.

TAg Eggeblommer / oc lidet meere Fløde end Blommerne ere oc et got stycke Smør / klap oc slaa Eggene oc Fløden vel tilhaabe / giff Salt der udi/ oc rør fijnt Meel der iblant/ giør Deyen smuck haard / skiær siden smaa Stycker der aff / hvert saa stort som en Valnød / mangle det oc giør tynde Blader der aff/ leg

det saa paa en Træ Form/ eller oc en dyb Skee/ oc giff det saa hastig udi heet Smør/ saa bekommer det en Form som en liden Skaale: Vend det snarlig om/ at det icke vorder bruunt/ saa er det got.

387. En Backelse med et lidet Hul at berede.

TAg god Meel/ giff det paa en Brætte/ giff Eg oc varmt Melck der paa/ salte det/ bered en Dey/ /dog at den blifver icke for haard/ mangle den ud paa det aller tyndeste/ leg det saa dobbelt tilsammen/ mangle det endnu engang/ skiær siden Deyen med et hul aff Jærn/ som du veedst/ mand der til bruger/ skiær det udi hvad Form dig lyster/ bag det smuckt bruunt/ Oc naar du vilt rætte det an/da strøe Sucker der offver.

388. En Backelse som Haare Orer at berede.

Tag god Meel/ giff Eg oc varmt Melck der paa/ giff Salt der udi/ bered en Dey der aff/ dog icke for haard/ mangle det ud paa det allertyndeste/ tag saa Hulet som offven sagt er/ oc skiær det saa stort som dig lyster/ skiær det spitz aff i den ene ende/ oc bred udi den anden/ formere det som Haare Orer/ leg dem udi Smør/ oc bag det bruunt af/ saa er det ret.

389. En god Spanske Kage at bage.

Tag

TAg reffven Semmelbrød / oc lidet reffven Ost / end Haandfuld smaa Rosiner / en Haandfuld Sucker / Mirian / oc andre velsmagende Urter / ti Eg oc god Fløde / klap oc slaa det vel tilhaabe / giff støtte Neglicker / Ingefer oc Pebir der udi / rør det endnu engang vel tilsammen / tag siden en Pande / giff denne Materie oc Smør der udi / leg en deck eller Log der offver / set det paa Gløer / leg oc Gløer paa Logget / oc lad det saa bagis / giff det frem / varmt eller kalt / lige saa heelt som det er / eller ocsaa skiær / stycker der aff / mand kand oc bage det udi en Tærtepande / om mand vil.

390. En anden god Backelse.

TAg tre Skeefulde Meel / oc sex Eg / giør en god Dey der aff / tag siden lidet kalt Melck / giff smaa Rosiner der udi / dog at det vorder tyndt naar det er sammenblandet / tag saa en liden liñet Pose / fyld Deyen der udi / dog skal den icke være meere end halff fuld / sye den saa til / oc leg den meget snart udi en Kedel med siudendis Vand / vend den offte om med en skee: Naar det nu haffver nock / da tag Posen aff / skiær materien saa udi smucke middelmaadig tycke stycker / hvert en Spande lang paa hvad Maneer du vilt / leg det udi Smør / oc bag det smuck langsom saa bliffver det got.

391. En anden maade.

TAg god Meel / det beste du kandst bekomme / tag Fløde der til / som er vorden lidet suur / oc rør Meelet

vel der udi/ giør en tynd Dey der aff/ giff det saa udi heet Smør/ ryste det indtil det bliffver smuck tørt/ tag saa Eg/ slaa dem udi denne Dey/ oc stød det udi en Morter vel tilhaabe/ indtil det vorder smuckt smidig/ der effter tag en smuck Bræt eller Tallærcken/ som er smuck slet oc glat/ gif lidet aff Deyen der paa/ bred det ud saa tyckt som en Kniffsryg/ tag saa et andet slet Træ/ stryg det af udi heet Smør/ saa hoffner det smuckt op/ oc bliffver got.

392. Backelse aff Rjsengryn.

SJud grynene aff udi Vand/ sie den siden aff/ stød dem saa tillige meg nogle Eg/ oc giør det icke for tyndt/ tag lidet fijnt Meel oc Sucker oc rør der udi/ giør Kager der af/ bag dem udi Smør som andre Kager saa er det ret oc got.

393. En god Backelse aff Eg/

TAg god Meel oc Fløde/ slaae 4 eller 5 Eg der udi/ bered der aff en Dey/ icke for haard/ ey heller for bløde/ at du vel kandst skiære den/ giør smaa Kager der af/ som dig lyster/ leg dem udi Smør/ oc bag dem smuckt/ icke ved for megen heede/ saa er det ret.

394. Fyldte Figen at bage.

TAg Figen siud dem lidet at de smuckt ophoffner/ tør dem saa aff/ oc lad dem vorde kaalde/ tag

Miri-

Mirian / Persilie / Salvie / eller hvad for gode Vrter du kandst haffve / hacke det paa det allersmærste / oc bag det lidet udi Smør / rif siden Peberkage der udi / giør det guult med Saffran / oc krydde det vel / fylde det udi disse Figen / bered saa en liden Dey med Eg / giff Sucker der udi / dyp Figene der udi / oc bag dem udi Smør / saa haffver du en herlig Ret.

395. En anden fornemme Backelse.

TAg 9 Eggeblommer / twende Skeefulde Sucker / oc en Kockeskee fuld Melck / Smør saa stort som en halff Valnød / tag der til det aller fijneste Meel / giør en Dey der aff / mangle tynde Blader der aff / oc bag det saa / de vorder meget gode.

396. En anden hvid Backelse.

TAg det hvide af Eg / en Skeefuld Vand / oc lidet Meel rør det vel tilhaabe / at det bliffver smuckt jæffnt / oc giør det tyndere end anden Backelse Dey / oc slag det saa udi Smør.

397. En Backelse aff Kalffvekiød.

TAg Kalffvekiød / siud det oc hacke det smaaet / hacke oc tillige Speck der iblant / gif oc Salvie / Mirian / Persilie / Salt / Peber oc Ingefer der udi / bered det siden med Eg / oc giør Knappe der af / eller smaa Bolde / giff Smør udi en Tærtepande / oc lad det vel rinde omkring

alle-

allevegne/ giff siden disse formerede Bolde der udi/ oc lad dem bagis til de hafver nock/ skiær siden Stycker der af/ eller oc gif det saa heelt/ saa er det got.

398. En Backelse aff Fisk at berede.

Sjud Fisken af udi Salt som du eller pleyer/ lad dem blifve kalde: Tag siden ald Fisken af Beenene/ leg Kiødet paa et reent Bord eller Bræt/ hacke det smaat/ gif smaa Rosiner/ Ingefer/ Peber oc Saffran der udi/ sampt oc reffven Semmelbrød/ eller lidet fiint Meel/ slaae siden 6 eller 7 Eg der iblant/ salte det oc rør det vel tilhaabe/ er det da for tyckt/ da giff lidet Fløde der udi/ oc giør en god fast Dey der aff: Set siden en Pande med Smør ofver Ilden/ oc lad det blifve varmt/ giør siden lange eller trinde Kager aff denne hackede Fiske Dey/ leg dem udi det heede Smør oc lad dem bagis; Du kandst oc berede dem paa en anden maneer: Giff en god deel Fløde udi denne hackede materie/ at det vorder smuckt tyndt/ giff saa lidet Smør udi en Tærtepande/ giff saa gantske den hackede materie der udi/ decke det til med et Log/ oc leg Gløer ofven der paa/ leg oc gode Gløer der under/ oc lad det saaledis bagis/ saa bliffver det smuckt bruunt: Oc naar du vilt rætte det an/ da skiær smucke lange stycker der aff/ leg dem udi et Fad/ oc strøe Sucker der ofver/ saa er det got.

399. En fornemme Kage/ paa et Spid eller paa en Stang at bage.

Tag

TAg tvende Maader god tyck Fløde / tag lige saa meget Eg / som Fløde / meere eller mindre aff hvert slags efter som du vilt hafve Kagen stor til / tag siden det allerfijneste Sichtede Meel / rør det udi Fløden giff siden en god deel aff skaaret Smør oc Eggene der udi / krydt det med Sucker / Kaneel / reffven Muskate eller Muskateblommer / oc Saffran / giff lidet Kaaneel Vand oc Rosenvand der udi / oc bered en tynd Dey der aff / at den kand lade sig øse / set siden Karret med Deyen paa en varm Oven / eller oc saa lidet fra Ilden / at Deyen kand blifve varm: Der efter tag Stangen som du vilt bage Kagen paa / leg den til Ilden / at den blifver varm gantske igiennem / oc vendt den stedse omkring / lige som du haffver en Steg der paa; Stryg den offte offver med Speck eller Smør / at det vel kand drickis udi Stangen / at Kagen siden diß lættere kand skride der aff: Naar nu Stangen er ret tilred som den skal være / oc er blefven vel varm / da tag en dyb Skee eller Kellefuld aff den tilred Dey: Giff Stangen gantske ofver der med / at den alle vegne blifver vel bedecket / leg den dog udi det første icke for nær til Ilden / vent den meget hastig omkring / naar nu Deyen en gang er blefven haard oc tør paa Stangen / da offver giff den med Deyen atter igien som til forne / saa at det blifver jæffnt oc lige / bag den saa igien indtil den vorder tør oc haard lige som tilforne; Oc bliff saaledis immerfort ved; Naar Kagen paa Stangen nu er blefven en halff Finger tyck; Da tag heel Kaneel / oc skiær smucke lange oc smalle stycker der aff / oc specke Kagen paa Stangen vel der med / offver giff den atter med Deyen; Oc bliff ved indtil

den kommer gantske paa Spiddet/ saa bekommer den smucke lange Knopper/ oc naar den nu atter paa det sidste er vel tør/ da sæt den lidet nærmere til Ilden / oc lad det fuldkommelig bagis: Den skal bagis ved god heed Ild / oc naar den nu er vorden smuck guul/ da bedryppe den offver med lidet Smør/ saa vorder den bruunere. Naar du nu vilt rætte det an / da skiær den omkring ved begge enderne løse den oc drag saa Kagen aff Stangen med et reent Klæde/ leg den paa et Fad / oc giff den enten kaald eller varm frem som dig lyster/ det er en meget herlig oc ypperlig ræt.

Krumkager at bage synderlig gode.

Giff god Meel udi et Fad / giff god varmt Melck oc Rosenvand der paa / rør det vel tilsammen/ slaa Eg der udi oc bered en god tynd Dey / krydde det med Ingefer/ lidet Peber / Saffran oc meget Sucker: Naar det nu er blandet vel tilhaabe / da tag et trindt Jærn som du veed mand bruger der til/gif en Skeefuld af Deyen der paa/ oc klem Jernet snart tilhaabe / leg det paa reene gloende Gløer/oc lad det alleeniste ligge en kort Tjd der paa / see til det / oc lad det icke bliffve for bruunt/ tag der effter et trint Træ / en Finger tyck / vickle det bagede Blad strax der offver den stund det er varmt/eller bliffver de meget snarlig haarde/tag den saa aff oc leg den hen, bliff saaledis ved saa lenge du haffver noget aff Deyen / Merck dog / at Jærnet maa være varmt førend du begynder der med / oc offver Kruggen med Fæt / saa gaar de dißbedre oc heele der fra.

401. Kager at bage som kaldis Mansfelder.

BEred en god Dey af fiint Meel/ Melck oc Eg/ rør det vel tilhaabe/ at det vorder en smuck fast Dey/ giør siden tynde Blader der aff: Smelt lidet Smør udi en Pande/ stryg Bladene der med/ paa begge Siderne/ strøe dem ofver med Kaneel/ Sucker oc smaa Rosiner: Wickle siden Bladerne saa offte ofver hin anden som du kandst/ at Suckeret oc Rosinerne kand bliffve inden udi/ skiær firekandede Stycker der aff/ leg dem udi en Tærtepande/ offverstryg dem atter med Smør strøe Sucker der ofver/ set dem ofver Gløer/ oc lad dem bages saa tørre/ giff dem siden kaalde eller varme/ de ere gode.

Adskillige Ting at indsylte.

402. Om Nødder.

TAg Nødder som icke ere mode med Skalen tillige/ stick dem med en Naal/ lad dem blødis fem Dag udi Vand/ oc toe dem hver Dag smuckt en gang eller 3/ oc naar du har bløt dem en Nat/da kast en Haandfuld Salt i Vandet/eller oc tag Nødderne oc Salt dem med klar Salt oc lad dem ligge en Dag eller 4 der udi. Der effter tag dem aff Saltet/ oc toe dem reent ud igiennem tre eller 4 Vand/ leg dem atter udi reent Vand oc lad dem udbløedis en Nat 3 eller 4 at Saltet kand komme reent der fra/ oc lad dem faa en god sterck Opsaad/ giff dem siden udi en smuck reen fortinnet Durckslag/ oc lad dem bliffve

kaalde / specke dem med Neglicker oc Kaneel: Giff dem saa udi Sucker som er saadden smuck klar oc tyck / oc lad dem der udi ligge i 4 Nætter oc Dage / oc naar Suckeret blifver Vandactig / da giff Nødderne atter udi en Durckslag / oc lad Suckeret sies der fra: Tag det hvide af et Eg / klap oc slaa det vel / oc giff det udi Suckeret / set det paa Gløer oc lad det hastig siude saa bliffver Suckeret smuck lutter oc klar / formedelst det hvide aff Egget / skum det reent aff / oc lad saa Suckeret Siude til det vorder tyckt / sie det igiennem en Ulden Pose / saa bliffver det smuckt klart / giff det saa atter ofver Nødderne / oc lad det staa en Dag eller nogle / oc naar Suckeret atter vorder tyndt / da gif det der fra / oc lad det siude igien / indtil det vorder tyckt: Men naar Suckeret icke meere blifver tyndt / da lad det saa blifve / saa ere de meget gode oc vel smagende.

403. Morellen Safft at sylte.

Tag Moreller som ere smucke røde / tag Stilcken der fra oc toe dem smuckt reene / set dem offver Ilden udi en smuck reen Kedel oc lad dem opsiude / saa giffver de en Safft af dem selff / gif dem udi en Pose / oc tryck Safften ud / tag siden en reen Kedel / eller et andet reent Kar / giff lidet Sucker der udi / oc saa Safften / oc lad det siude tilhaabe indtil det vorder tyckt / at du meener du kunde giffve det udi en Form at det kunde blifve staaendis: Vilt du da haffve det gandske søt / da maa du tage dismeere Sucker / vilt du hafve det suurt da tag dißringere Sucker / saa er det got oc ypperlig.

Et-

404. Citron Skaler at sylte.

TAg Citron Skaler / oc skiær dem udi smucke lange stycker / skiær det hvide fra Skalene / stick Skalene med en Naal/ blødgiør det udi kalt Vand/ giff en Haandfuld Salt eller 3 der udi / efter som du hafver Citron til / oc lad det blødis der udi 3 eller 4 Nætter / toe det saa ud igiennem 3 eller 4 Vand / oc lad det saa atter blødis en Nat eller 2/ at Saltet kand komme der aff / set det siden offver Ilden udi en fortinnet Kedel med Vand / oc lad det siude / indtil det blifver smuck bløt / leg det paa en reen Bræt med det hvide som du hafver skaaren der fra / thi det guule af Citronen maa lenger siude end det hvide: Oc naar det nu er svalet lidet / da gif det udi klart Sucker / som er lutteret oc smuckt tyckt saadden/ lad det der udi ligge 4 Dage / saa drickis Suckeret der udi / lutter det saa igien paa ny med hviden af et Eg / oc lad det atter siude tyckt / sie det igiennem et uldet Klæde/ giff det saa atter paa Citronen/ oc giør saaledis tu/ tre eller fire gange saa blifver det disbedrer oc vare lenge: Oc saaledis indsylter mand Citroner/ du kandst oc skiære Skalene / i smucke lange oc tynde stycker/ saa er det paa begge Maaneer meget ziirlig oc got.

405. Pommerantz Skaler at indsylte.

TAg Pommerantz Skaler / blødgiør dem heele/ skiær dem smaa som dig lyster lad dem blødis fiorten Dage udi

Vand oc Salt / indtil Bitterheden er kommen af dem/ vask dem siden vel ud udi andet kaalt Vand/ oc set dem til Ilden udi andet Vand / oc lad dem vel siude / giff dem der af oc lad dem vorde kaalde/sylte dem ind med klar Sucker/ lige som nu om Citronerne bleff sagt i alle maader / saa bliffver de gode oc velsmagendis.

406 Ingefer at indsylte.

Blød Ingefer udi Vand / indtil det bliffver smuck igiennem bløt/ siud det siden lidet udi Vand/ oc lad alleeniste saa en Opsaad/lad det atter blødis en Dag eller 2 udi kaalt Vand/ ofverstick det med en stercke Naal eller Syel/ oc leg det saa udi Syrup som vel er Saadden oc lutteret / oc omgaaes der med lige som nu om Citronerne bleff lærdt.

Ende paa Kogebogen.

Register paa hvis stycker udi denne liden Kogebog ere sammen dragen/ saa at tallet viser Siderne hvor hvert stycke er at finde.

A.

Aal at indsylde. 137.
Agerhøns at koge. 202
203/204/205.
Aal at stege meget kosteliga. 207
Aal at koge. 218/219/220

Æ.

Ænder paa Ungersk at koge. 170
Ænder at koge. 202

B.

Brændeviins Dyder. 130
Brændevin at destillere. 131
Bradtwurst at berede. 143
Bæder at indsylte. 145
Bagede Damasceniske Rosiner som kaldis Zibebe. 164
Backelse aff Hiærne. 188
Brædfisk at koge. 208
Brassen at fylde oc stege. 221
Backelse aff Krebs. 224
Brødmoos. 233
Blomme Moos. 235
Bagede Figen. 248
Bruun Gallarte ofver Fisk. 277/
278
Backelse med et lidet Hul at berede. 332
Backelse som Hare Orer. 332
Bage Spanske kager. 332/333
Backelse aff Rijsengryn. 334
Backelse aff Eg. 334
Backelse aff Kalfvekiød. 335
Bagede Figen. 334/335
Backelse aff Fisk. 234
Bagede Pærer. 320
Backelse mange slags meget artige oc gode. 322/323
Bage Eble oc Salvie. 324/
325
Bage Sprytkager. 325/326
Bage Eggemelck. 326
Backelse med et formeret Jærn. 327
Backelse trind som en Krantz eller Hønse Tarm. 329
Bage Ostkager. 329
Backelse Skaaren. 330
Bage store Rosiner. 330
Bage fyldte Eble eller Pærer.
330
Bagede Mandel. 331
Backelse som smaa Skaaler.
331.

C.

Con-

Confect aff Hyldeblomster. 165
Citron Suppe. 269
Citron Skal at indsyldte. 341

D.

Damasceniske Rosiner baged som mand kalder Zibebe. 164
Duer at koge. 202/203/204/205

E.

Edicke. 133
Erter at siude at de ey bliffve vandiske. 140
Eg at koge. 152/153
Eble med Eg. 153
Eble Grød. 154
Eble Moos. 160/228
Erte Moos. 161
Eble i Smør at bage. 163
Eg Moos som kand Skiæris. 166
Eg Ost. 166
Eg Moos. 226/227
Eg Moos udi Graffenbrad saad. 232
Erter at koge. 242/243
Eble at koge. 244/245/246
Eg oc Melck at bage. 247
Eg paa Forborgen viis. 260 247
Eg fyldte med saad under. 256 257
Eg fyldte oc stægte. 260
Eg Forloren at berede. 261/262 263
Eg Tærte. 312/313
Eble Tærte. 314
Engelske Tærter. 317
Eble oc Salvie at bage. 324/325
Eggemelck at bage. 326
Eble eller Pærer fyldte at bage. 330

F.

Færsk Fisk at indsyldte. 137
Fisk hackede at koge. 156
Fisk udi Postej paa Valsk. 157
Figen at stæge. 159
Fisk udi Urter at siude. 163
Fugle udi Urter at siude. 163
Faaremaffve at fylde. 168
Faarekiød i saad. 174
Fyldt Hiærne. 189
Feder Vildt artigen at tilrede. 202
Flynder at koge. 208
Færske Fisk at fylde oc stæge. 221
Fiske som ere røgede oc tørre med Smør oc Persillerod at koge. 222
Fisk at røge oc tørre paa en kort Tjd. 222
Figen at koge. 231

Fi-

Figen at bage. 248/334/335
Fylote Eg med saad under. 256/257
Fyldte oc stægte Eg. 260
Forborgene Eg at berede. 260
Forloren Eg at berede. 261/262/263
Figen at fylde oc bage. 334

G.

Græskar at koge. 134
Gaase Vildbrad at forvaare. 141
Geddepølse. 154
Gedder at koge. 154
Gedder paa Vngerske. 155
Galrej aff Kofødder. 169
Graffenbrad at stæge. 169
Giæs paa Vngerske. 170
Gallarte aff Kalffve fødder. 172
Gallarte aff Oxe fødder. 172
Gylden Suppe. 179
Gedde Tarm at koge. 209
Gedde med en Polniske Suppe. 210
Gedde med en Vngerske Suppe. 211
Gedde med Lemonier. 212
Gedde med Citroner. 212
Gedde med Pommerantzer. 212
Gedden udi trende adskillige rætter at berede/nemlig saaden/stægt oc baget/dog at Gedden vorder heel oc gantske u-skaaren. 213
Gedde med Persillerod oc grøn skot Persilie at koge. 214
Gedder som ere rogede oc tørre sønderlig at koge. 222
Guul Suppe offver store Fiske. 267
Grøn Suppe offver Steeg oc andet. 273
Gallarte aff en Gedde eller Karpe. 275/276/277
Gallarte offver Kapuner/Hons eller andet Kiød. 279
Gallarte aff Mandel med tre adskillige Farffver. 279
Gallarte aff Mandel offver smaa Fiske. 280
Gallarte med Figen. 282

H.

Helle Flynder at indsylte. 137
Honning at klare. 150
Hons med saad. 152
Hons udi Vrter at siude. 163
Hyldeblomster confect. 165
Hons stægte med Saad offver. 167
Hons med Peberrod. 167
Hons med Pommerantzer. 167
Honse Suppe. 178
Hvid Kaal hvor til den brugis. 159
Hons paa Bæmiske maneer. 197
Hons med Riisengryn. 197
Hons indfyldtede. 198
Hons med Lemonier. 198/201
Hons med en grøn Suppe. 199
Hons paa Vngerske maneer. 199
Hons stægte udi en Trisanet. 200
Hons med sin egen Suppe. 200
Hons med Citroner. 201
Hons med Pommerantzer. 201

Høns med en Polniske Suppe. 201
Høns artigen at tilrede. 202/203/204/205
Høns under Lucé Log at koge. 205
Høns stegte med en god Suppe. 206
Hvidling at bløds oc koge. 223
Hønse eller Kapuner kager at bage. 324

J

Indsyltede Høns. 198
Indsyltede Kapuner. 198
Jordbær Moos. 225/226/247
Ingefer at indsyldte, 342
Jordbær eller Stickelbær Tærter. 320/321/322
Indsyldtet Kallun. 124

K.

Kirsebær/Svedsker at berede. 135
Kirsebær Moos. 135/162
Kaal at koge. 135
Kallun at siude oc indsyldtet at henlegge. 142
Krafft Høns at siude. 144
Karper udi Neglicke saad. 155/156
Kræbs at koge. 162
Kofødder. 169
Kapuner paa Ungerske. 170
Kalffve Hoffved Pærser. 171
Kalfve Fødder. 172
Kalffve stæg paa en sønderlig Maner. 173
Kalffve Kiød at stæge paa Spid. 186
Kalfve stæg snart at anrette. 187
Kapun Suppe. 178
Kapuner med Citroner eller Pomeranzer. 196
Kapuner paa Bæmiske maneer. 197
Kapuner med Riisengryn. 197
Kapuner at indsyldte. 198
Kapuner med Lemonier. 198
Kapuner med en Polniske Suppe. 201
Kapuner artigen at tilrede. 202/203/204/205
Kapuner kostelig at stæge. 205
Kapuner stægte med en god Suppe. 206
Karpe med en sort Suppe. 215
Karpe med en bruun Suppe. 216
Karpe med en guul Suppe. 216/218
Karper med Lemonier. 217/218
Kræbs med backelse at koge. 224
Kræbs med Persilierod oc den grønne Persilie. 225
Kirsebær Tærte, 315/316
Kapun kager at bage. 324
Kager først saadne oc siden bagede. 326/327
Kager udi en Morter at bage 327/328/329
Kager paa et Spid eller Stang at bage. 331
Krumkager at bage sønderlig gode. 328

Ka-

Kager at bage som kaldis Mansfelder. 339

L.

Lamme Hoffveder at beholde Vinteren ofver. 138
Lage at siude som kand brugis til Kiod oc Fisk Aaret igiennem. 139
Lever-Polse at berede. 141
Lax at Spege. 143
Lutendranck at destillere. 146/147
Lamme Kiod færsk at koge. 151
Lamme Kiod fornemme at koge. 185
Lamme Stæg snart at anrette. 187
Lunge Moos for siuge Folck. 190
Lunge Moos. 190/231/232
Lever Moos. 190
Lunge Polse, 191
Lax at stæge. 207

M.

Moos til Stæg snart at hafve. 144
Miod at koge oc strax at bruge som er hvid. 147
Miod at koge hvid oc langvarrig. 147/148/149
Mioden at for friske naar den kaster sig. 150
Meelvilling. 152
Melck. 143
Moos aff Fisk. 158
Moos aff færske Gedder. 159
Moos aff Peberkage. 160/164
Moos aff Øll. 161
Moos aff Erter, 161
Moos aff suure Kirsebær. 162
Moos aff Pærer. 162/229/230
Marzipan at bage. 164
Moos aff Riisengryn. 165
Moos aff Eg som kand skiæris. 166
Mandel Suppe med suur eller andre Pommerantzer. 175
Moos aff Lunge for siuge Folck. 190
Moos aff iordbær. 225/226/235
Moos aff Eg. 226/227
Moos aff Smør. 227
Moos aff Eble. 228
Moos aff Mandel med Eg oc Viin. 228
Moos aff Viin, 229
Moos aff torre Pærer. 230
Moos aff Figen 231
Moos aff Lunge 231/232
Moos aff Eg udi Graffenbrad saad. 232
Moos aff Semmelbrød 232/233
Mandelmelck med Riisengryn. 233
Moos aff Sucker 234
Moos aff Spilinger 252/235
Moos aff Eg oc Viin 235
Mandelmelck at berede 236
Moos for siuge Folck 249 237
Melck Spise 240 241
Moos aff Hindbær 249
Moos aff Kalffve Lever 251
Moos af Hofvedet af en Raa 252
Moos af Ungerske Blummer 253

Mandel Tærte at berede 311
Mandel Tærte med Rosiner 312
Melck Tærte 316/317/318
Morter Tærte 317
Mandelmelck Tærte 319
Morte kager at bage 327/328/329
Mandelkiærner at bage 331
Mansfalder kager at bage 339
Morellen Saft at indsyldte. 340

N.

Negenøyen at indsyldte 137
Nyrer stægte at berede 187
Nyrer aff Kalffve stæg attigen at berede 192/194
Nødder at indsyldte. 339

O.

Oxe Fødder 172
Oxe Kiød med Salsament 174
Oxekiød stægt 186
Ost Tærte 317
Ost kager at bage. 329

P.

Paamindelsen om kogen 134
Postei aff unge Høns 150
Postei aff Agerhøns 150
Postei aff Duer 150
Pølse af Lamme Lever med Hinden om svøbt. 152
Pølse uden Skind 154
Pølse aff hackede Fisk 157
Postei aff Fisk paa Valsk 157
Pæremoos 160/162/229/230
Peberkage Moos 160/164
Pølse af Svijn 170
Pølse at berede 121
Pærset Svijne-Hofvet 171
Pærset Kalfve-Hofvet 171
Pølse aff Lunge oc Lever 191
Pærer som ere torre/at berede. 230
Pærer at koge 243/244
Postei aff Oxekiød 282
Postei aff hackede Kalfve-Kiød. 283/284/288
Posteier meget smaa med Kiød at berede. 285
Pommerantz Suppe 269
Postei af Kalfve Lever 287
Postei af Vildstæg 287/288
Postei af Agerhøns 290/261
Postei af unge Haner 291
Postei af Høns oc Qvæder 292
Postei af Kapuner 293/365/366/367
Postei af smaa Fugle 294
Postei af andre Fugle 294
Postei af Giæs eller Ænder 295/296
Postei af Giæs Harer eller Kalffvekiød 296
Postei af unge Duer 297
Postei af Lax 298/299
Postei af Karpe 299/300
Postei af Aal eller Lampretter 300
Postei af Kræbs 302/303
Postei paa Spannisk 303
Postei af Eble eller Pærer 304
Postei af Castanier 304

Po-

Postel af Semmelbrød 304
Pommeranzer at indsylte at de bliff-ver gode et gantske Aar igiennem. 309
Pærer Tærte 316
Pærer at bage 320
Pærer eller Eble at fylde oc bage. 330
Pommeranz Skaaler at indsyldte. 341

R.

Røgede Kiød med en hast at bekomme. 138
Rhemoos aff Fisk 158
Rosiner til steg 172
Rosin Suppe 177/233
Rætter for de siuge 165/206
Rocke Fisk at bløde oc koge 223
Ræt aff reen skallet Biug 238
Ræt aff Gedde 269
Ræt aff torre Kirsebær 250
Ræt aff Moreller 250
Rætter aff Melck 251
Ræt aff Hiorte Hiærne 252
Rætter aff Eg at berede 254/255
Ræt aff Eg lige som en Vildstæg eller ander Kiød. 259
Rosin Tærte. 316

S.

Sild at koge 136
Suppe med Snarhed at berede 144
Smør at forvare Aaret igiennem / at det icke bliffver harskt eller ilde smagende / men beholder sin farffve oc smag. 145
Spid Fisk 154
Spinat paa Ungerske at koge 165
Saad paa stegte Hons 167
Svijne Vildbrad at koge 168
Stege Graffenbrad 169
Svijne Pølse 170
Smaa Pølse at berede 171
Svijne Hoffver at pærset 171
Salsamente til Steg. 172
Senepe 173
Saad paa Lax 174
Saad paa Stør 174
Saad paa Svinebrad 174
Salsament paa Oxekiød 174
Saad paa Faarekiød 174
Suppe aff Rosiner 177/233
Suppe aff Mandel med suure eller andre Pommeranzer. 177
Suppe paa Kapuner eller Hons. (178
Suppe aff Viin. 178.
Suppe for siuge Folck 179
Suppe for gamle Folck 180 181/182
Suppe for torsten at stille 183
Suppe for Brystverck / Lunge / Nyre oc Tarmevæe. 183
Suppe saa god som en Mandel-Suppe. 183
Sonderlig Suppe for de siuge / 184 185
Stæg aff Kalffve Kiød paa Spid. 186
Stæg aff Oxekiød 186
Stegte Nyrer 187

Suppe ofver Vildsteg 264/188
Stægte Hons uden Trisanet 200
Snipper at koge/ 202/203/204
205
Stægte Lax 207
Stægte Aal 207
Stockfisk at koge 223
Smør-Moos 227/234
Semmel-Moos 232/233
Sucker Moos 234
Spilling-Moos 235/252
Stang Kager 338
Steg aff Eg 258
Stægte oc fyldte Eg 260
Suppe ofver en Stægt Hare eller Oxetunge. 264
Suppe at gifve ofver hvad mand vil. 265
Suppe offver Kapuner eller Hons. 265
Suppe offver et Svijnehofvet eller andet. 265
Suppe ofver alle slags Steg 266
Suppe offver stægte Fiske 266
267
Suppe guul giort ofver store Fiske 277
Suppe med Smør offver alle slags Fiske. 268
Suppe af Citroner 269
Suppe af Pomerantzer 269/270
Suppe af S Hans bær 270
Suppe ofver Rosiner 271
Suppe ofver steg aff Eble eller Log. 271/272
Suppe grøn giort ofver steg oc andet. 273
Suppe bruun giort kaald eller varm at anrette. 273
Suppe ofver Feder-Vildt / Kapuner Hons eller andet Kiod. 274
Suppe ofver alle slags Fisk Sallarte. 281
Spanske Postei 303
Stickelbær Tærte 320/321/322
Salvie oc Eble at bage 324/325
Sprytkager at bage 325/326
Skaaren Backelse 330
Store Rosiner at bage 330
Spanske kager at bage 332/333
Syltet Morellen Saft 340
Syltede Citron Skalle 341
Syltede Pommerantz Skaller 341
Syldtet Ingefer. 342

T.

Tærte af Eg 312/313
Tærte af hackede Eble 314
Tærte af Pærer 315
Tærte af Kirsebær 315/316
Tærte af Melck 316/317
Tærte af Rosiner 316
Tærte af Ost 317
Tærte paa Engelske maneer 317
Tærte at bage i en Morter 319

Tær,

Tærte af Mandelmelck 319
Tærte af Jordbær eller Stickelbær 320/321/322
Tærte af Mandel. 311

V.

Vildstæg at indsylte 136
Vildt af Fugle oc Diur om Sommeren at forvare 140
Vand Suppe at koge 174/151
Viin Suppe uden Eg 173
Viin Suppe 178
Vild Stæg med Suppe 188
Vilde Fugle herligen at koge 202/203/204/205
Viin Moos 229
Velling for smaa Born. 239

Z.

Zibebe bagede. 164

Ø.

Øll Moos. 163

Ende paa Registeret.

foto 21104

Foto 202686 s. 287
TTELBAO DO 503456